Кулинария

неизвестен Автор

SHOUT
SHARE
IT

- Автор неизвестен

Автор неизвестен
Кулинария

О Г Л А В Л Е Н И Е

1. К Р Е М Ы 1
1.1. П И Щ Е В Ы Е К Р А С К И. 1
1.1.1. БЕЛАЯ КРАСКА. 1
1.1.2. ЖЕЛТАЯ КРАСКА 1
1.1.3. ЗЕЛЕНАЯ КРАСКА. 1
1.1.4. КОРИЧНЕВАЯ КРАСКА 1
1.1.5. КРАСНАЯ И РОЗОВАЯ КРАСКИ. 1
1.1.6. ОРАНЖЕВАЯ КРАСКА. 1
1.1.7. СИНЯЯ КРАСКА. 2
1.1.8. ФИСТАШКОВАЯ КРАСКА. 2
1.1.9. ШОКОЛАДНАЯ КРАСКА 2
1.2. ВЕС НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ В ОПРЕДЕЛЕННЫХ ОБЬЕМАХ. 2
1.3. К Р Е М Ы 3
1.3.1. ОСНОВНОЙ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ НА СГУЩЕНОМ МОЛОКЕ (1) 3
1.3.2. МАСЛЯНЫЙ ОСНОВНОЙ КРЕМ НА САХАРНОМ СИРОПЕ (2) 3
1.3.3. МАСЛЯНЫЙ ОСНОВНОЙ КРЕМ НА САХАРНОЙ ПУДРЕ (3). 3
1.3.4. МАСЛЯННЫЙ ОСНОВНОЙ КРЕМ НА МОЛОКЕ И ЯЙЦАХ (ШАРЛОТТ) (4)4
1.3.5. МАСЛЯНИЧНЫЙ ОСНОВНОЙ КРЕМ НА ЯЙЦАХ (ГЛЯССЕ) (5) 4
1.4. АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ МАСЛЯНЫЕ КРЕМЫ.
1.4.1. КРЕМ МАСЛЯННЫЙ АБРИКОСОВЫЙ. 4
1.4.2. КРЕМ МАСЛЯНЫЙ АНАНАСОВЫЙ. 4
1.4.3. КРЕМ МАСЛЯНЫЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ. 5
1.4.4. КРЕМ МАСЛЯНЫЙ БЕНЕДИКТОВЫЙ. 5
1.4.5. КРЕМ МАСЛЯНЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ 5
1.4.6. КРЕМ МАСЛЯНЫЙ ВИШНЕВЫЙ. 5
1.4.7. КРЕМ МАСЛЯНЫЙ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ 5
1.4.8. ЯБЛОЧНЫЙ КРЕМ 5
1.4.9. КРЕМ КАРАМЕЛЬ 5
2. Т О Р Т Ы 6
2.1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТНЫХ ЛЕПЕШЕК. 6
2.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛЕПЕШКИ-БЕЗЕ. 6

2.3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЗБИТЫХ СЛИВОК. 6
2.4. ТОРТ " РОМАШКА ". 6
2.5. ОРЕХОВЫЙ ТОРТ 6
2.6. ТОРТ ДОМАШНИЙ ПЕСОЧНЫЙ. 6
2.7. ТОРТ "КАРТОШКА" 6
2.8. ТОРТ БЕЗ ВЫПЕЧКИ. 7
2.9. СУХОЙ ТОРТ. 7
2.10. ТОРТ СТЕПКА-РАСТРЕПКА. 7
2.11. ТОРТ БЕЗ ВЫПЕЧКИ 7
2.12. ТОРТ ГУСИНЫЕ ЛАПКИ 7
2.13. ТОРТ СЛАДКОЕЖКА. 7
2.14. ТОРТ МИШКА НА СЕВЕРЕ 8
2.15. ТОРТ СЕВЕРНЫЙ. 8
2.16. ТОРТ УЛЫБКА НЕГРА. 8
2.17. ТОРТ 8
2.18. ТОРТ 8
2.19. ТОРТ ЛАКОМКА 8
2.20. ТОРТ СЛОЕНЫЙ 8
2.21. ТОРТ СЮРПРИЗ 8
2.22. ТОРТ ВЕСЕННИЙ. 9
2.23. ТОРТ ПЯ. 9
2.24. ТОРТ ШАЛАШ 9
2.25. ТОРТ С ЯГОДАМИ 9
2.26. НОВОГОДНИЙ ТОРТ "ЧАСЫ" 9
2.27. ТОРТ МИШКА 10
2.28. ТОРТ "ЮБИЛЕЙНЫЙ" 10
2.29. ТОРТ "КИЕВСКИЙ". 10
2.30. ТОРТ "НАПОЛЕОН". 10
2.31. ТОРТ БИСКВИТ СУХОЙ 10
2.32. ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ. 10
2.33. ТОРТ АЛЕНУШКА. 11
2.34. ТОРТ РУСЛАН. 11
2.35. ТОРТ С ОРЕХАМИ 11
2.36. ТОРТ ЖОЗЕФИНА. 11
2.37. ТОРТ 11
2.38. ТОРТ ИЗ СЛИВОК 11
2.39. ТОРТ "ДИЙНАВА" 12
2.40. ТОРТ АНЕЧКА. 12
2.41. ТОРТ ИЗ ВИШЕН. 12
2.42. ТОРТ "МУРАВЕЙНИК". 12
2.43. ТОРТ "ПИЩА БОГОВ". 12
2.44. "КОРОЛЕВСКИЙ" ТОРТ 12
2.45. ТОРТ 13
2.46. ТОРТ 13

2.47. ТОРТ 13
2.48. ТОРТ ПЬЯНАЯ ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ 13
2.49. ТОРТ ДЕВИЧИЙ 14
2.50. ТОРТ СКАЗКА. 14
2.51. КИСЛЫЙ ТОРТ. 14
2.52. ТОРТ С НОВЫМ ГОДОМ 14
2.53. ТОРТ ОРЕХОВЫЙ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ. 14
2.54. ТОРТ ШУТКА (БЕЛОРУССК) 14
2.55. ТОРТ ПРАЗДНИЧНЫЙ 15
2.56. ТОРТ МЕДОВЫЙ 15
2.57. ТОРТ "ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ" 15
2.58. ТОРТ МЕДОВЫЙ 2 15
2.59. ТОРТ МИШКА 15
2.60. ТОРТ "НИЩИЙ СТУДЕНТ" 16
2.61. ТОРТ ЧЕРЕМУХОВЫЙ 16
2.62. ТОРТ ПТИЧЬЕ МОЛОКО 16
2.63. ТОРТ ПУШИНКА 16
2.64. ТОРТ ЧАРОДЕЙКА 16
2.65. ТОРТ ОРЕХОВЫЙ 16
2.66. ТОРТ МЕДОВЫЙ 3 17
2.67. ТОРТ ИЗ ВАРЕНЬЯ 17
2.68. ТОРТ "КРОВАВЫЙ РИЧАРД" 17
2.69. ТОРТ ФАНТАЗИЯ 17
2.70. ТОРТ "ШТИРЛИЦ" 17
2.71. ТОРТ НАТАША 17
2.72. ТОРТ МИШКА НА СЕВЕРЕ 18
2.73. ТОРТ "МОРКОВНЫЙ" 18
2.74. ТОРТ ЛИМОННЫЙ АРОМАТ 18
2.75. ТОРТ МАША 18
2.76. ТОРТ ГРИЛЬЯЖ 18
2.77. ТОРТ АЛЕНУШКА 18
2.78. ТОРТ "КОФЕЙНЫЙ" 18
2.79. ТОРТ СУХОЙ 19
2.80. ТОРТ "КРЯ-КРЯ" 19
2.81. ТОРТ С ФРУКТАМИ 19
2.82. СОЛЕНЫЙ ТОРТ 19
2.83. ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ * 19
2.84. ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ ** 19
2.85. ТОРТ "ПОЛНОЧЬ" 20
2.86. ТОРТ "ПРАЗДНИЧНЫЙ" 20
2.87. МАНДАРИНОВЫЙ ТОРТ 20
2.88. МЕДОВЫЙ ТОРТ * 20

2.89. МЕДОВЫЙ ТОРТ ** 21
2.90. ТОРТ С ТВОРОГОМ 21
2.91. ТОРТ "СЛАДКОЕЖКА". 21
2.92. МРАМОРНЫЙ ТОРТ 21
2.93. ТОРТ "ОРЕХОВЫЙ" 22
2.94. ТОРТ БЕЗЕ 22
2.95. ТОРТ СО СГУЩЕНЫМ МОЛОКОМ 22
2.96. ЛИМОННЫЙ ТОРТ 22
2.97. ТОРТ "ЕЖИК" 22
2.98. ТОРТ БЕЗ ВЫПЕЧКИ 23
2.99. ТОРТ 23
2.100. ТОРТ "БОЛГАРСКИЙ" 23
2.101. ТОРТ "МИШКА" 23
2.102. ТОРТ "СЛАДКОЕЖКА" 24
2.103. ТОРТ "ГЕНЕРАЛЬСКИЙ" 24
2.104. ТОРТ "ОРЕХОВЫЙ" 24
2.105. ТОРТ "МУРАВЕЙНИК" 24
2.106. ТОРТ "ЧЕБУРАШКА" 24
2.107. ТОРТ "ПРАГА" 1 25
2.108. ТОРТ "ПРАГА" 2 25
2.109. ТОРТ "ПТИЧЬЕ МОЛОКО" 1 25
2.110. ТОРТ "ПТИЧЬЕ МОЛОКО" 2 25
2.111. ТОРТ "ПАРАД-АЛЛЕ" 25
2.112. ТОРТ "МИКАДО" 25
2.113. ТОРТ "ВЫДУМКА" 26
2.114. ТОРТ "ФАНТАЗИЯ" 26
2.115. ТОРТ "НАПОЛЕОН" 1 26
2.116. ТОРТ "НАПОЛЕОН" 2 26
2.117. ТОРТ "НАПОЛЕОН" 3 26
2.118. ТОРТ "НАПОЛЕОН" 4 26
2.119. ТОРТ "НАПОЛЕОН" 5 26
2.120. ТОРТ "НАПОЛЕОН" 6 27
2.121. КОРОЛЕВСКИЙ ТОРТ 27
2.122. ТОРТ 27
2.123. ТОРТ 27
2.124. ТОРТ 27
2.125. ТОРТ "МЕЧТА" 27
2.126. ТОРТ "СКАЗКА" 27
3. ПЕЧЕНЬЕ. 29
3.1. ПЕЧЕНЬЕ "ПИПАРСКОЕ" 29
3.2. ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ. 29
3.3. ПЕЧЕНЬЕ ПРОСТОЕ 29
3.4. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ТВОРОГА. 29
3.5. САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ. 29

3.6. ПЕЧЕНЬЕ 29
3.7. ПЕЧЕНЬЕ С СЫРОМ 29
3.8. ПЕЧЕНЬЕ КАРТАЛИНСКОЕ. 30
3.9. ПЕЧЕНЬЕ "ОРЕШКИ". 30
3.10. ПЕЧЕНЬЕ КОЛБАСКА 30
3.11. ПЕЧЕНЬЕ ПАЛОЧКИ. 30
3.12. ПЕЧЕНЬЕ С МАЙОНЕЗОМ. 30
3.13. ВОСТОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ. 30
3.14. ПЕЧЕНЬЕ ЧОК-ЧОК. 30
3.15. ПЕЧЕНЬЕ АЙГУЖЬ 30
3.16. ПЕЧЕНЬЕ ПРИПАРКОК (ЭСТОН). 30
3.17. ПЕЧЕНЬЕ. 31
3.18. ПЕЧЕНЬЕ С МЕДОМ. 31
3.19. САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ 31
3.20. СМЕТАННОЕ ПЕЧЕНЬЕ. 31
3.21. ПЕЧЕНЬЕ ТВОРОЖНОЕ. 31
3.22. ПЕЧЕНЬЕ. 31
3.23. ПЕЧЕНЬЕ РОЗОЧКИ. 31
3.24. САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ 31
3.25. ПЕЧЕНЬЕ ЛИМОННОЕ 32
3.26. ПЕЧЕНЬЕ. 32
3.27. ПЕЧЕНЬЕ СНЕЖОК 32
3.28. ПЕЧЕНЬЕ 1 32
3.29. ПЕЧЕНЬЕ 2 32
3.30. ПЕЧЕНЬЕ 3 32
3.31. ПЕЧЕНЬЕ "ОРЕШКИ" 32
3.32. ПЕЧЕНЬЕ "КОРЗИНКИ" 32
3.33. ПЕЧЕНЬЕ "ЦАТРИН" 33
3.34. ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ 33
3.35. ПЕЧЕНЬЕ "ТВОРОЖНИКИ" 33
3.36. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ МОРКОВИ 33
3.37. ПЕЧЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ 33
3.38. ПЕЧЕНЬЕ "РОЗОЧКИ" 33
3.39. ПЕЧЕНЬЕ "ПОЛЕНЦЕ" 34
3.40. ПЕЧЕНЬЕ "РАССЫПЧАТОЕ" 34
3.41. ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ 34
3.42. ПЕЧЕНЬЕ ДЕТСКОЕ 34
4. АССОРТИ. 35
4.1. ПЫШКИ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ. 35
4.2. ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ С ТЕРТЫМ ХЛЕБОМ. 35
4.3. ГРИС - ХАЛВА. 35
4.3. ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС 35

4.4. ШОКОЛОДНАЯ КОЛБАСКА 35
4.5. КОРЖИКИ ИЗ РИСА 35
4.6. ТВОРОЖНАЯ ВАТРУШКА С ФРУКТАМИ 35
4.7. РУЛЕТ "МОЗАИКА" 36
4.8. ПЫШКИ 36
4.9 . КЕКС 36
4.10. ЧЕРНЫЕ СОЛЕНЫЕ СУХАРИКИ. 36
4.11. ЗАПЕКАНКА ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА 36
4.12. СЛОЕНЫЙ ХЛЕБ 36
4.13. ПУДИНГ 36
4.14. КЕКС 37
4.15. КАРАВАЙ. 37
4.16. ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ. 37
4.17. АПЕЛЬСИНЫ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ 37
4.18. КЕКС "СНЕЖИНКА". 37
4.19. КЕКС ОРЕХОВЫЙ. 38
4.20. ПИРОЖКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА. 38
4.21. КОРЗИНОЧКИ 38
4.22. РУЛЕТ С МАКОМ. 38
4.23. ШАРИКИ ИЗ ОРЕХОВ И ИЗЮМА 38
4.24. ШИКЕР ПУРИ (АЗЕРБ.). 38
4.25. ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ 38
4.26. ГОРКА. 39
4.27. КОЛОБОЧКИ-РАСТРЕПКИ. 39
4.28. БЕЗЕ 39
4.29. ХВОРОСТ. 39
4.30. ТВОРОЖНЫЕ ШАРИКИ 39
4.31. ДЕСЕРТ "ЛАСТОЧКИНЫ ГНЕЗДА" 39
4.32. ТРЮФЕЛИ. 39
4.33. ЛИМОННЫЙ БИСКВИТ 39
4.34. БИСКВИТ. 39
4.36. МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ 40
4.37. СУХАРИ С ОРЕХАМИ 40
4.38. СТРУЖКА 40
4.39. РОМОВЫЙ КЕКС 40
4.40. КЕКС С ТВОРОГОМ 40
4.41. КЕКС "ЛЮБАША" 40
4.42. ГУЛЬБАНАК 41
4.43. ТАРТАЛЕТКИ 41
4.44. ПРЯНИК 1 41
4.45. ПРЯНИК 2 41

4.46. ОРЕХОВЫЙ ПРЯНИК 41
4.47. ЧЕРНЫЙ ПРЯНИК 41
4.48. ЕВРЕЙСКОЕ ПИРОЖНОЕ 41
4.49. ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ 41
4.50. РОГАЛИКИ 42
4.51. КЕКС 42
4.52. ЧЕК-ЧЕК 42
4.53. МУРАВЕЙНИК 42
4.54. РУЛЕТ С ТВОРОГОМ 42
4.55. ЛИМОННИК 1 42
4.56. ЛИМОННИК 2 43
4.57. ЕЖИКИ 43
4.58. БУКЕТ ИЗ РОЗ 43
4.59. "МЕТЕОРИТ" 43
4.60. ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МАСЛОМ 43
4.61. КАРАВАЙ ИЗ БЛИНОВ 43
4.62. ГРЕНКИ С СЫРОМ И ЯБЛОКАМИ 43
4.63. ПИРОЖНОЕ "КАРТОШКА" 44
4.64. ПИРОЖНОЕ "КАРТОШКА" С КАКАО 44
4.65. МЕДОВАЯ ГОРКА 44
4.66. РОГАЛИКИ 1 44
4.67. РОГАЛИКИ 2 (С НАЧИНКОЙ) 44
4.68. ОРЕХИ ИЗ ТВОРОГА 44
4.69. СЫРНЫЙ БИСКВИТ 45
4.70. ПТИФУРЫ С КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ 45
4.71. "СНЕЖКИ НОВОГОДНИЕ" 45
4.72. ПИРОЖКИ "СЛАВЯНСКИЕ" 45
4.73. ПРЯНИКИ 45
4.74. МЕДОВИК 45
4.75. БАТУРИНКИ 46
4.76. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПОНЧИКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ 46
4.77. ВАЛОВАНЫ 46
4.78. КОРЖИКИ 46
4.79. КНЕДЛИКИ СО СЛИВАМИ 46
4.80. ЛИМОННИК 46
4.81. ПОНЧИКИ 1 46
4.82. ПОНЧИКИ 2 47
4.83. РУЛЕТ БИСКВИТЫЙ 47
4.84. КЕКС С ТВОРОГОМ 47
4.85. ДОМАШНИЙ КЕКС 47
4.86. ПИРОЖНОЕ С МАЛИНОЙ 47

4.87. ХАЧАПУРИ 47
5. ПИРОГИ 49
5.1. ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ 49
5.2. ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ. 49
5.3. БИСКВИТ С ЯБЛОКАМИ. 49
5.4. ЗАПЕКАНКА ИЗ МЯСА И КАРТОФЕЛЯ 49
5.5. ХЛЕБНЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ. 49
5.6. ПРАЗДНИЧНЫЙ ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ (ИЛИ ДРУГИМИ ЯГОДАМИ). 50
5.7. СЛОЕНЫЙ ПИРОГ СО ЩАВЕЛЕМ. 50
5.8. ПИРОГ С РЕВЕНЕМ 50
5.9. ПИРОГ ФАНТАЗИЯ. 50
5.10. МАННЫЙ ПИРОГ 50
5.11. ПИРОГ МАЗУРКА. 50
5.12. ПИРОГ ДАМСКИЙ КАПРИЗ 51
5.13. ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ. 51
5.14. СКОРЫЙ ПИРОГ 51
5.15. ПИРОГ АСТОРИЯ. 51
5.16. ПИРОГ "ВАРНА" 51
5.17. ЛЕНИВЫЙ ПИРОГ 52
5.18. ПИРОГ С КЛУБНИКОЙ 52
5.19. ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ 52
5.20. БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ 52
5.21. ПИРОГ "ЗАЛИВНЫЕ ЯБЛОКИ" 52
5.22. ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ 53
5.23. БАНИЦА- СЛОЕНЫЙ ПИРОГ 53
5.24. СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С БРЫНЗОЙ 53
5.25. СМЕТАННЫЙ ПИРОГ 53
5.26. ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ 53
5.27. ПИРОГ "ФАНТАЗИЯ" 54
5.28. ПИРОГ "ПЕСОЧНЫЙ" 54
5.29. ПИРОГ С КЛЮКВОЙ 54
5.30. ПИРОГ "МОСКОВСКИЙ" 54
5.31. ПИРОГ С КОЛЬЦАМИ 55
5.32. ПИРОГ 1 55
5.33. ПИРОГ 2 55
5.34. ПИРОГ 3 55
5.35. ПИРОГ 4 55
5.36. ПИРОГ 5 55
5.37. ПИРОГ 6 55
5.38. ЛЕНИВЫЙ ПИРОГ 55
6. ЧАЙ
6.1. ЧАЙ С МОЛОКОМ 56

6.2. ЧАЙ ГЛИНТВЕЙН 56
6.3. ЧАЙ ПО-КИТАЙСКИ 56
6.4. ЧАЙ ПО-ЯПОНСКИ 56
6.5. ЧАЙ-ПУНШ ПО-КИТАЙСКИ 57
6.6. ЧАЙ-ПУНШ ПО-ИНДИЙСКИ 57
6.7. ЧАЙ-ПУНШ ПО-КУБИНСКИ 57
6.8. ЧАЙ ПО-ВЬЕТНАМСКИ 57
6.9. ЧАЙ ПО-РУССКИ 57
6.10. СТЕПНОЙ ЧАЙ 57
6.11. ЧАЙ ПО-КАЗАХСТАНСКИ 57
6.12. ПРАЗДНИЧНЫЙ ЧАЙ ПО-КИРГИЗСКИ 58
6.13. ПАСЕЧНЫЙ ЧАЙ ПО-ГРУЗИНСКИ 58
6.14. ГРОГ ПО-РЫБАЦКИ 58
6.15. ЧАЙ-ПУНШ ПО-РУССКИ 58
6.16. НАПИТОК "САМОВАРНАЯ ПЕСЕНКА" 58
6.17. АПЕЛЬСИНОВЫЙ АЙС-ЧАЙ 58
6.18. ЧАЙ-ЛИМОНАД 58
6.19. ЧАЙ С ШАМПАНСКИМ ПО-РУССКИ 58
6.20. ЯИЧНЫЙ ЧАЙ-ПУНШ 59
6.21. ЧАЙНЫЙ ПУНШ 59
6.22. ЧАЙ ПО-АНГЛИЙСКИ 59
6.23. ЧАЙ ПО-МОНГОЛЬСКИ 59
6.24. ВЫСОКОГОРНЫЙ ЧАЙ 59
6.25. ВЫСОКОГОРНЫЙ ЧАЙ ПО-ШОТЛАНДСКИ 59
6.26. МОЛОЧНЫЙ ЧАЙ ПО-ШОТЛАНДСКИ 59
6.27. МОЛОЧНЫЙ ЧАЙ ПО-ГОЛЛАНДСКИ 59
6.28. ЯИЧНЫЙ ЧАЙ 60
6.29. ЧАЙ С МОЛОКОМ ПО-ИНДИЙСКИ 60
6.30. ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ 60
6.31. ЛИМОННЫЙ ЧАЙ 60
6.32. ВИТАМИННЫЙ ЧАЙ 60
6.33. ЯБЛОЧНЫЙ ЧАЙ 60
6.34. КЛУБНИЧНЫЙ ЧАЙ 60
6.35. ЧАЙ С СОКОМ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ 60
6.36. ЧАЙ С СОКОМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ 60
6.37. ЧАЙ С ЛИМОНОМ 61

6.38. ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ СО СПЕЦИЯМИ 61
6.39. ЧАЙ ПО-ШВЕДСКИ 61
6.40. ЧАЙ КОББЛЕР 61
6.41. КРЮШОН ИЗ ЧАЯ 61
7. КОФЕ
7.1. КОФЕ МОККО ПО-ТУРЕЦКИ 62
7.2. КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ С ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ 62
7.3. КОФЕ МОККО ПО-АРАБСКИ 62
7.4. КОФЕ "АФРИКА" 62
7.5. КОФЕ "ИНДИЯ" 63
7.6. КОФЕ ПО-РУМЫНСКИ 63
7.7. КОФЕ ПО-ВЕНГЕРСКИ 63
7.8. КОФЕ "ОРИЕНТ" 63
7.9. КОФЕ ПО-КАЗАЦКИ 63
8. НАПИТКИ
8.1. ХЛЕБНЫЙ КВАС 64
8.2. ПЕТРОВСКИЙ КВАС 64
8.3. КЛУБНИЧНЫЙ КВАС 64
8.4. НАПИТОК ИЗ ЛИСТЬЕВ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ 64
8.5. ЛИМОННЫЙ МУСС 64
8.6. НАПИТОК МАЛИНОВЫЙ 64
8.7. КОКТЕЙЛЬ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ 64
8.8. ЧАЙНЫЙ НАПИТОК 65
8.9. НАПИТОК "СТАРОРУССКИЙ" 65
8.10. КОКТЕЙЛЬ "ПОЛЯРНАЯ НОЧЬ" 65
8.11. КОКТЕЙЛЬ "КРАСНАЯ ШАПОЧКА" 65
8.12. ЯБЛОЧНЫЙ НАПИТОК 65
8.13. АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК 65
9. ДОМАШНЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВИН
9.1. ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ ВИНА 66
9.2. ТАРА И ОБОРУДОВАНИЕ 66
9.3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКВАСКИ 66
9.4. СЫРЬЕ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ 66
9.5. НАГРЕВАНИЯ И СБРАЖЕВАНИЕ МЕЗГИ 67
9.6. ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА 68
9.7. СБРАЖИВАНИЕ СУСЛА 68
9.8. СУХОЕ ВИНО 69
9.9. КУПАЖНЫЕ ВИНА 70
9.10. ВЕРМУТ-АРОМАТИЗИРОВАННОЕ ВИНО 71

9.11. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДУШИСТОЙ НАСТОЙКИ ДЛЯ ВЕРМУТА 71
10. НАЛИВКИ 72
10.1. НАЛИВКА ИЗ КЛУБНИКИ 72
10.2. МАЛИНОВАЯ НАЛИВКА 72
10.3. ВИНОГРАДНАЯ НАЛИВКА 73
10.4. НАЛИВКА ИЗ ВИШЕН 73

1. К Р Е М Ы

1.1. П И Щ Е В Ы Е К Р А С К И

1.1.1. БЕЛАЯ КРАСКА

ПОЛУЧАЕТСЯ: ОТ САХАРНОЙ ПУДРЫ, ПОМАДЫ, МОЛОКА, СЛИВОК, СМЕТАНЫ,

БЕЛЫХ КРЕМОВ.

1.1.2. ЖЕЛТАЯ КРАСКА

ПОЛУЧАЕТСЯ: ОТ ШАФРАНА, РАЗВЕДЕННОГО В ТЕПЛОЙ ВОДЕ, ВОДКЕ ИЛИ

СПИРТЕ. ШАФРАН ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ВЫСУШЕННЫЕ РЫЛЬЦА МНОГОЛЕТНЕГО РАС

ТЕНИЯ ШАФРАНА, ОБЛАДАЮЩЕГО ОЧЕНЬ ПРИЯТНЫМ АРОМАТОМ. ОКРАСКА ШАФРАНА

ЖЕЛТАЯ. ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ ЕГО ПОДСУШИВАЮТ ПРИ НЕВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ,

ИЗМЕЛЬЧАЮТ, ЗАЛИВАЮТ КИПЯЧЕНОЙ ОХЛАЖДЕННОЙ ВОДОЙ И ЧЕРЕЗ 24 ЧАСА ПРО

ЦЕЖИВАЮТ СКВОЗЬ МАРЛЮ. ШАФРАН ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ДРОЖЖЕВО

ГО ТЕСТА, КЕКСОВ, ПЕЧЕНИЯ, ПИРОЖНОГО.

ОТ ЛИМОННОЙ ЦЕДРЫ. ЦЕДРУ ЛИМОНА ИСПОЛЬЗУЮТ ТАК ЖЕ, КАК ЦЕДРУ

АПЕЛЬСИНА. ЦЕДРУ СНИМАЮТ С АПЕЛЬСИНА НОЖОМ ИЛИ ЧАСТОЙ ТЕРКОЙ, НЕ ЗАХ

ВАТЫВАЯ ПРИ ЭТОМ БЕЛУЮ ГОРЬКУЮ КОРОЧКУ. ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ ЖЕЛЕ, КРЕМОВ,

СИРОПОВ ДЛЯ ПРОМОЧКИ ИЛИ ПОМАД ИЗ ЦЕДРЫ ВЫЖИМАЮТ ЧЕРЕЗ МАРЛЮ СОК, А

ВЫЖИМКИ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ ТЕСТА И ФРУКТОВЫХ НАЧИНОК. МОЖНО

НАТИРАТЬ ЧИСТЫЙ СУХОЙ АПЕЛЬСИН КУСКОМ ПИЛЕНОГО САХАРА, ЗАТЕМ ЭТОТ СА

ХАР РАСТВОРИТЬ В ВОДЕ ИЛИ СОХРАНИТЬ В ПЛОТНО ЗАКРЫТЫХ БАНОЧКАХ. ЦЕДРУ

СОХРАНЯЮТ ТАК ЖЕ В СПИРТЕ ИЛИ В СМЕСИ С САХАРНЫМ ПЕСКОМ, ИЛИ САХАРНОЙ

ПУДРОЙ. СМЕСЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ГУСТОЙ, ПРИ

УПОТРЕБЛЕНИИ ЕЕ РАСТВОРЯЮТ В
ТЕПЛОЙ ВОДЕ.
1.1.3. ЗЕЛЕНАЯ КРАСКА
ПОЛУЧАЮТ: СМЕШИВАЯ ЖЕЛТУЮ КРАСКУ С СИНЕЙ. ОТЖИМАЯ ОТ ШПИНАТА ЗЕ
ЛЕНЫЙ СОК, А ТАК ЖЕ ПРОПУСКАЯ ШПИНАТ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ, ДОБАВЛЯЯ ТАКОЕ
ЖЕ КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ, ДОВОДЯ ПОЧТИ ДО КИПЕНИЯ И ПРОТИРАЯ ШПИНАТ СКВОЗЬ
ЧАСТОЕ СИТО.
1.1.4. КОРИЧНЕВАЯ КРАСКА
ПОЛУЧАЕТСЯ ИЗ КРЕПКОГО КОФЕЙНОГО НАСТОЯ ИЛИ ЖЖЕНКИ, ПРЕДСТАВЛЯ
ЮЩЕЙ СОБОЙ ПЕРЕЖЖЕНЫЙ САХАР. ЖЖЕНКУ ПРИГОТОВЛЯЮТ СЛЕДУЩИМ ОБРАЗОМ. НА
СЫПАЮТ НА СКОВОРОДУ ОДНУ СТОЛОВУЮ ЛОЖКУ САХАРНОГО ПЕСКА И ПОМЕШИВАЯ
НАГРЕВАЮТ НА БОЛЬШОМ ОГНЕ, ПОКА САХАР НЕ СДЕЛАЕТСЯ ТЕМНО-КОРИЧНЕВЫМ И
БУДЕТ ВЫДЕЛЯТЬ ДЫМ. ПРОДОЛЖАЯ МЕШАТЬ ПОСТЕПЕННО ДОБАВЛЯЙТЕ ПОЛОВИНУ
СТАКАНА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ И МЕШАЮТ ДО РАСТВОРЕНИЯ КОМКОВ. ПОЛУЧИВШИЙСЯ
КЛЕЙКИЙ ТЕМНО-КОРИЧНЕВЫЙ РАСТВОР ПРОЦЕЖИВАЮТ ЧЕРЕЗ МАРЛЮ ИЛИ ЦЕДИЛКУ И
ХРАНЯТ В БУТЫЛКЕ. МЕШАТЬ НУЖНО ОСТОРОЖНО ДЛИННОЙ ЛОПАТОЧКОЙ ИЛИ ПАЛКОЙ
ВО ИЗБЕЖАНИИ РАЗБРЫЗГИВАНИЯ ГОРЯЧЕГО ЖЖЕНОГО САХАРА. ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ
ПРОЖИГАНИИ САХАРА ОКРАСКА БУДЕТ СЛАБОЙ, А САХАР ПЕРЕЖЖЕНЫЙ СВЕРНЕТСЯ В
ТВЕРДЫЙ КОМОК И ЖЖЕНКИ ПОЛУЧИТСЯ МАЛО.
1.1.5. КРАСНАЯ И РОЗОВАЯ КРАСКИ
ПОЛУЧАЕТСЯ ПРИ ДОБАВЛЕНИИ СОКОВ МАЛИНЫ, КЛУБНИКИ, КЛЮКВЫ, КИЗИЛА,
БРУСНИКИ, СМОРОДИНЫ, ВИШНИ, КРАСНЫХ СИРОПОВ, ВАРЕНЬЯ, ВИНА, КРАСНОКО
ЧАНОЙ КАПУСТЫ ИЛИ СВЕКЛЫ, КОТОРЫЕ МЕЛКО НАРЕЗАЮТСЯ, ЗАЛИВАЮТСЯ ТАКИМ
ЖЕ КОЛИЧЕСТВОМ ПОДКИСЛЕННОЙ ВОДЫ, ДОВОДЯТ ПОЧТИ ДО КИПЕНИЯ И ОТЦЕЖИВА
ЮТ. КАРМИНА, КОТОРЫЙ РАСТВОРЯЮТ НАШАТЫРНЫМ СПИРТОМ И ПОСЛЕ ДОБАВЛЕНИЯ
ВОДЫ ВАРЯТ ДО ИСЧЕЗНОВЕНИЯ ЗАПАХА СПИРТА,

АРОМАТНО РАСТВОРЯЕМОГО В ВО

ДЕ.

1.1.6. ОРАНЖЕВАЯ КРАСКА

ПОЛУЧАЕТСЯ ИЗ СМЕСИ КРАСНОЙ И ЖЕЛТОЙ КРАСКИ, А ТАКЖЕ СОКА АПЕЛЬ

СИНОВОЙ ИЛИ МАНДАРИНОВОЙ ЦЕДРЫ.

1.1.6. СИНЯЯ КРАСКА

ПОЛУЧАЕТСЯ ОТ КРАСИТЕЛЯ ИНДИГО-КАРМИНА, ПРЕДСТАВЛЯЮЩЕГО СОБОЙ СИ

НЕВАТО-ЧЕРНУЮ ПАСТУ, КОТОРАЯ, РАСТВОРЯЯСЬ В ВОДЕ, ОБРАЗУЕТ РАСТВОР

ЧИСТО-СИНЕГО ЦВЕТА.

1.1.7. ФИСТАШКОВАЯ КРАСКА

ПОЛУЧАЕТСЯ ПРИ СМЕШИВАНИИ ЖЕЛТОЙ КРАСКИ С НЕБОЛЬШИМ КОЛЛИЧЕСТВОМ

СИНЕЙ.

1.1.8. ШОКОЛАДНАЯ КРАСКА

ПОЛУЧАЕТСЯ ПРИ ДОБАВЛЕНИИ ШОКОЛАДА ИЛИ ПОРОШКА КАКАО, А ТАКЖЕ ПРИ

СМЕШИВАНИИ ЖЖЕНОГО САХАРА С КРАСНОЙ КРАСКОЙ.

1.2. ВЕС НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ

В ОПРЕДЕЛЕННЫХ ОБЬЕМАХ.

	ВЕС ПРОДУКТОВ В ГРАММАХ			
НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	В СТАКАНЕ ЧАЙНОМ	В СТАКАНЕ ГРАНЕНОМ	В СТОЛОВОЙ ЛОЖКЕ	В ЧАЙНОЙ ЛОЖКЕ
ВОДА	250	200	18	5
АРАХИС ОЧИЩЕННЫЙ	175	140	25	8
ВАРЕНЬЕ	330	270	50	17
ВИШНЯ СВЕЖАЯ	190	150	30	-
ЖЕЛАТИН В ПОРОШКЕ	-	-	15	5
ИЗЮМ	190	155	25	7
ПОРОШОК КАКАО	-	-	25	9
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ(КР.)	-	-	25	8
КЛУБНИКА СВЕЖАЯ	150	120	25	-
КОРИЦА МОЛОТАЯ	-	-	20	8
КОФЕ МОЛОТЫЙ	-	-	20	7
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ	210	165	25	7
КУКУРУЗНАЯ МУКА	160	130	30	10
ЛИКЕР	-	-	20	7
МАК	-	135	18	5

МАЛИНА СВЕЖАЯ	140	110	20	-
МАРГАРИН РАСТОПЛЕННЫЙ	230	180	15	4
МАСЛО ЖИВОТНОЕ РАСТОП.	240	185	17	5
МИНДАЛЬ(ЯДРО)	160	130	30	10
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	-	-	30	12
МОЛОКО СУХОЕ	120	100	20	5
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	255	204	18	5
МУКА КАРТОФЕЛЬНАЯ	180	150	30	10
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1С.	160	130	30	10
ОРЕХ ФУНДУК(ЯДРО)	170	130	30	10
ПЕРЕЦ МОЛОТЫЙ	-	-	-	5
ПЮРЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ И ДР.	350	290	50	17
САГО	180	160	20	6
РИС	240	180	30	10
САХАР ПИЛЕНЫЙ	200	140	-	-
САХАРНЫЙ ПАСОК	230	180	25	10
САХАРНАЯ ПЕДРА	180	140	25	10
СЛИВКИ	250	200	14	5
СМЕТАНА	250	210	25	10
СОДА ПИТЬЕВАЯ	-	-	28	12
УКСУС	-	-	15	5
СОЛЬ	-	-	30	10
ХЛОПЬЯ КУКУРУЗНЫЕ	50	40	7	2
ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ	100	80	14	4
ХЛОПЬЯ ПШЕНИЧНЫЕ	60	50	9	2
ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА	180	130	30	-
ЯИЧНЫЙ ПОРОШОК	100	80	25	10
ВЕС В ГРАММАХ	
	ЧИСЛО ШТУК В ЧАЙНОМ СТАКАНЕ
САХАРА ПИЛЕНОГО(КУСКА) 9	САХАРА ПИЛЕНОГО (КУСКОВ) 22
ЯЙЦА БЕЗ СКОРЛУПЫ 43	ЯИЦ БЕЗ СКОРЛУПЫ 6
БЕЛКА ИЗ ЯЙЦА 23	БЕЛКА ИЗ ЯЙЦА 11
ЖЕЛТКА ИЗ ЯЙЦА 20	ЖЕЛТКА ИЗ ЯЙЦА 12

1.3. К Р Е М Ы .

1.3.1. ОСНОВНОЙ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ НА СГУЩЕНОМ МОЛОКЕ (1)

| НАИМЕНОВАНИЕ | ЕДИНИЦА | КОЛИЧЕСТВО |
ПРОДУКТА	ИЗМЕРЕНИЯ	

| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | |
| СЛАДКОЕ | ГРАММ | 50 | 100 | 200 |
МОЛОКО СГУЩЕНОЕ	СТОЛОВАЯ ЛОЖ.	2	4	8
ВЫХОД КРЕМА	ГРАММ	110	220	440

РАЗОГРЕТЬ МАСЛО В КАСТРЮЛЕ ДО КОНЦЕНТРАЦИИ ГУСТОЙ СМЕТАНЫ И

ВЗБИТЬ ЕГО МЕТАЛЛИЧЕСКИМ ВЕНЧИКОМ ИЛИ ДЕРЕВЯННОЙ ЛОПАТОЧКОЙ. ЗАТЕМ НЕ

ПРЕКРАЩАЯ ВЗБИВАТЬ ВЛИТЬ В МАСЛО НЕБОЛЬШИМИ ПОРЦИЯМИ СГУЩЕННОЕ МОЛОКО

И ВЗБИВАТЬ В ТЕЧЕНИЕ 10-15 МИН. ДО ПОЛУЧЕНИЯ ПЫШНОЙ ОДНОРОДНОЙ МАССЫ.

ЕСЛИ СГУЩЕНОЕ МОЛОКО ЗАСАХАРИЛОСЬ, ЧТО ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ОЩУЩЕНИЕМ КРУПИНОК

САХАРА НА ЯЗЫКЕ ПРИ ОПРОБОВАНИИ МОЛОКА, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ВСКИПЯТИТЬ ЕГО

И ОХЛАДИТЬ ДО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. ЕСЛИ КРЕМ "ОТСЕКАЕТСЯ" (ДЕЛАЕТСЯ

РЯБОВАТЫМ), СЛЕГКА ПОДОГРЕЙТЕ ЕГО И ВЗБИВАЙТЕ ДАЛЬШЕ. ЕСЛИ ЭТО НЕ ПО

МОГЛО, ТО КРЕМ ОХЛАДИТЬ, ПЕРЕМЕШАТЬ, ОТКИНУТЬ НА ЧИСТОЕ СИТО ИЛИ МАРЛЮ

И ПОСЛЕ ОТДЕЛЕНИЯ ЖИДКОСТИ СЛЕГКА ПОДОГРЕТЬ И СНОВА ВЗБИТЬ ИЛИ ДОБА

ВИТЬ НЕМНОГО РАЗОГРЕТОГО МАСЛА.

УКРАШЕНИЯ ИЗ ТЕПЛОГО РАЗОГРЕТОГО КРЕМА ИМЕЮТ КРАСИВУЮ, ГЛЯНЦЕВУЮ

ПОВЕРХНОСТЬ, НО РИСУНКИ ИЗ ТАКОГО КРЕМА НЕ РЕЛЬЕФНЫ. УКРАШЕНИЯ ИЗ ХО

ЛОДНОГО КРЕМА - МАТОВЫЕ, РИСУНКИ РЕЛЬЕФНЫ.

1.3.2. МАСЛЯНЫЙ ОСНОВНОЙ КРЕМ НА САХАРНОМ СИРОПЕ (2)

| НАИМЕНОВАНИЕ | ЕДИНИЦЫ | КОЛИЧЕСТВО |
ПРОДУКТОВ	ИЗМЕРЕНИЯ	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ				
СЛАДКОЕ	ГРАММ	50	100	200
САХАРНЫЙ ПЕСОК	СТОЛОВАЯ ЛОЖ	11/2	3	6
ВОДА	СТОЛОВАЯ ЛОЖ	2	4	8

| ВЫХОД КРЕМА | ГРАММ | 110 | 220 | 440|

ВСЫПАТЬ В КАСТРЮЛЮ САХАРНЫЙ ПЕСОК, ВЛИТЬ ВОДУ, РАЗМЕШАТЬ ЛОЖКОЙ,

ПРОКИПЯТИТЬ ДО ПОЛНОГО РАСТВОРЕНИЯ САХАРА, СНЯТЬ ПЕНУ. ГОТОВЫЙ САХАР

НЫЙ СИРОП ОХЛАДИТЬ ДО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. ВЗБИТЬ МАСЛО, КАК УКАЗАНО

В РЕЦЕПТЕ(1), И ВО ВРЕМЯ ВЗБИВАНИЯ ПОСТЕПЕННО НЕБОЛЬШИМИ ПОРЦИЯМИ ВЛИ

ВАТЬ ОХЛАЖДЕННЫЙ САХАРНЫЙ СИРОП ВЗБИТЬ ДО ПОЛУЧЕНИЯ ПЫШНОЙ МАССЫ.

1.3.3. МАСЛЯНЫЙ ОСНОВНОЙ КРЕМ НА САХАРНОЙ ПУДРЕ (3)

| НАИМЕНОВАНИЕ | ЕДИНИЦИ | КОЛИЧЕСТВО |
ПРОДУКТА	ИЗМЕРЕНИЯ	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ			
СЛАДКОЕ	ГРАММ	50	100	200
САХАРНАЯ ПУДРА	СТОЛОВАЯ ЛОЖКА	2	4	8
ВЫХОД КРЕМА	ГРАММ	100	200	400

КРЕМ ИЗГОТАВЛЯЕТСЯ ТАКИМ ЖЕ СПОСОБОМ, КАК МАСЛЯНЫЙ КРЕМ НА СГУЩЕ

НОМ МОЛОКЕ (РЕЦЕПТ 1), С ТОЙ ЛИШЬ РАЗНИЦЕЙ, ЧТО ПОСЛЕ ВЗБИВАНИЯ МАСЛА

В НЕГО ВО ВРЕМЯ ВЗБИВАНИЯ ДОБАВЛЯЮТ НЕБОЛЬШИМИ ПОРЦИЯМИ МЕЛКУЮ ТЩА

ТЕЛЬНО ПРОСЕЯННУЮ САХАРНУЮ ПУДРУ. В КОНЦЕ ВЗБИВАНИЯ ПРОЦЕСС УСКОРИТЬ.

1.3.4. МАСЛЯННЫЙ ОСНОВНОЙ КРЕМ НА МОЛОКЕ
И ЯЙЦАХ (ШАРЛОТТ) (4)

| НАИМЕНОВАНИЕ | ЕДИНИЦЫ | КОЛЛИЧЕСТВО |
ПРОДУКТА	ИЗМЕРЕНИЯ	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ			
СЛАДКОЕ	ГРАММ	50	100	200
САХАРНЫЙ ПЕСОК	СТОЛОВАЯ ЛОЖ	1	2	4
ЯЙЦА	ШТУКА	1/2	1	2
МОЛОКО	СТОЛОВАЯ ЛОЖ.	1	2	4
ВЫХОД КРЕМА	ГРАММ	100	200	400

|----------|

ИЗ САХАРА, МОЛОКА И ЯИЦ ПРИГОТОВИТЬ МОЛОЧНЫЙ СИРОП. ДЛЯ ЭТОГО НА

ЛИТЬ В КАСТРЮЛЮ МОЛОКО, ПОЛОЖИТЬ САХАР И ДОВЕСТИ ДО КИПЕНИЯ ПРИ ПЕРЕ

МЕШИВАНИИ. В ОТДЕЛЬНОЙ КАСТРЮЛЕ СЛЕГКА ВЗБИТЬ ВЕНЧИКОМ ЯЙЦА И, НЕ ПРЕ

РЫВАЯ ВЗБИВАНИЯ, ВЛИТЬ СЮДА ЖЕ ТОНКОЙ СТРУЙКОЙ ГОРЯЧЕЕ МОЛОКО С САХА

РОМ. ОБЩУЮ СМЕСЬ ДОВЕСТИ ДО КИПЕНИЯ, ПОСЛЕ ЧЕГО ОХЛАДИТЬ МОЛОЧНЫЙ СИ

РОП ДО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. ПОКА СИРОП ОХЛАЖДАЕТСЯ ВЗБИТЬ МАСЛО, КАК

УКАЗАНО В РЕЦЕПТЕ 1. НЕ ПРЕКРАЩАЯ ВЗБИВАНИЯ МАСЛА, ПОСТЕПЕННО ВЛИТЬ В

НЕГО НЕБОЛЬШИМИ ПОРЦИЯМИ ОХЛАЖДЕННЫЙ МОЛОЧНЫЙ СИРОП И ВЗБИТЬ ДО ПОЛУ

ЧЕНИЯ ПЫШНОГО КРЕМА.

1.3.5. МАСЛЯНИЧНЫЙ ОСНОВНОЙ КРЕМ НА ЯЙЦАХ (ГЛЯССЕ)(5)

НАИМЕНОВАНИЕ	ЕДИНИЦА	КОЛЛИЧЕСТВО
ПРОДУКТА	ИЗМЕРЕНИЯ		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ			
СЛАДКОЕ	ГРАММ	50	100	200
САХАРНЫЙ ПЕСОК	СТОЛОВАЯ ЛОЖ.	1	2	4
ЯЙЦА	ШТУКА	1/2	1	2
ВЫХОД КРЕМА	ГРАММ	100	200	400

В КАСТРЮЛЮ ПОЛОЖИТЬ САХАРНЫЙ ПЕСОК И ЯЙЦА. ПОДОГРЕВАЯ СМЕСЬ ДО

45ГР. , ВЗБИТЬ ЕЕ ВЕНЧИКОМ ДО УВЕЛИЧЕНИЯ ОБ'ЕМА В 2.5-3 РАЗА. ЗАТЕМ,

ПРОДОЛЖАЯ ВЗБИВАТЬ, ОХЛАДИТЬ МАССУ ДО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. В ОТДЕЛЬ

НОЙ КАСТРЮЛЕ РАЗОГРЕТЬ МАСЛО ДО КОНСИСТЕНЦИИ ГУСТОЙ СМЕТАНЫ, ВЗБИТЬ

ЕГО ДОБЕЛА И, ПРОДОЛЖАЯ ВЗБИВАТЬ, ПОСТЕПЕННО ВЛИТЬ МАССУ ИЗ ЯИЦ С СА

ХАРОМ. ОБЩУЮ СМЕСЬ ВЗБИТЬ ДО ОБРАЗОВАНИЯ ПЫШНОГО КРЕМА.

1.4. АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ МАСЛЯНЫЕ КРЕМЫ

В КОНЦЕ ВЗБИВАНИЯ ЛЮБОГО ОСНОВНОГО КРЕМА, ПРИГОТАВЛИВАЕМОГО ПО

РЕЦЕПТАМ 1-5, МОЖНО ДОБАВИТЬ РАЗЛИЧНЫЕ ВЕЩЕСТВА, ПРИДАЮЩИЕ ВКУС И АРО

МАТ. В ПРИВОДИМЫХ РЕЦЕПТАХ АРОМАТИЗИРОВАННЫХ КРЕМОВ ДОБАВКИ РАСЧИТАНЫ

НА ПОРЦИЮ ОСНОВНОГО КРЕМА, ПРИГОТОВЛЕННОГО ИЗ 100 Г МАСЛА. ЕСЛИ ФАКТИ

ЧЕСКИ ПОРЦИЯ ОСНОВНОГО КРЕМА БОЛЬШЕ ИЛИ МЕНЬШЕ, ТО СООТВЕТСТВЕННО СЛЕ

ДУЕТ ИЗМЕНИТЬ И РАЗМЕР ДОБАВОК АРОМАТИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ.

1.4.1. КРЕМ МАСЛЯННЫЙ АБРИКОСОВЫЙ.

К ОСНОВНОМУ МАСЛЯННОМУ КРЕМУ РЕЦЕПТЫ 1-5 ДОБАВИТЬ 1 СТ. ЛОЖКУ АБ

РИКОСОВОГО ЛИКЕРА ИЛИ НАСТОЙКИ, ИЛИ СИРОПА ИЗ АБРИКОСОВОГО ВАРЕНЬЯ.

ПОДКРАСИТЬ КРЕМ В АБРИКОСОВЫЙ ЦВЕТ.

1.4.2. КРЕМ МАСЛЯНЫЙ АНАНАСОВЫЙ.

К ОСНОВНОМУ МАСЛЯНОМУ КРЕМУ РЕЦЕПТЫ 1-5 ДОБАВИТЬ 1СТ. ЛОЖКУ СИРО

ПА ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОГО АНАНАСА, ПОДКРАСИТЬ В ЖЕЛТЫЙ ЦВЕТ И ХОРОШО ПЕ

РЕМЕШАТЬ ДО ПОЛУЧЕНИЯ ОДНОРОДНОГО ЦВЕТА.

1.4.3. КРЕМ МАСЛЯНЫЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ.

К ОСНОВНОМУ МАСЛЯНОМУ КРЕМУ РЕЦЕПТЫ 1-5 ДОБАВИТЬ СОК ОТ 1/2

АПЕЛЬСИНА И СОК ОТ АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРЫ, МОЖНО ВЗАМЕН ЭТОГО ДОБАВИТЬ 1

СТ. ЛОЖКУ АПЕЛЬСИНОВОЙ НАСТОЙКИ. ПОДКРАСИТЬ В ОРАНЖЕВЫЙ ЦВЕТ.

1.4.4. КРЕМ МАСЛЯНЫЙ БЕНЕДИКТОВЫЙ.

К ОСНОВНОМУ МАСЛЯНОМУ КРЕМУ ДОБАВИТЬ 1 СТ. ЛОЖКУ ЛИКЕРА БЕНЕДИК

ТИНА, ОКРАСИТЬ КРЕМ В ОРАНЖЕВЫЙ ЦВЕТ И ХОРОШО ПЕРЕМЕШАТЬ.

1.4.5. КРЕМ МАСЛЯНЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ.

К ОСНОВНОМУ МАСЛЯНОМУ КРЕМУ ДОБАВИТЬ 1 СТ. ЛОЖКУ ВАНИЛЬНОГО ЛИКЕ

РА, ИЛИ 2 Г ВАНИЛЬНОГО САХАРА, ИЛИ 2-3 КАПЛИ ВАНИЛЬНОЙ ЭСЕНЦИИ. ЦВЕТ

КРЕМА БЕЛЫЙ.

1.4.6. КРЕМ МАСЛЯНЫЙ ВИШНЕВЫЙ.

К ОСНОВНОМУ МАСЛЯНОМУ КРЕМУ ДОБАВИТЬ 1-2 СТ.

ЛОЖКИ ВИШНЕВОГО СО

КА, ВЫЖАТОГО ИЗ ЯГОД ВИШНИ, ИЛИ 1 СТ. ЛОЖКУ ВИШНЕВОЙ НАСТОЙКИ ИЛИ ВИШ

НЕВОЙ НАЛИВКИ, ИЛИ СИРОП ИЗ ВИШНЕВОГО ВАРЕНЬЯ. ПОДКРАСИТЬ В РОЗОВЫЙ

ЦВЕТ.

1.4.7. КРЕМ МАСЛЯНЫЙ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ.

К ОСНОВНОМУ КРЕМУ ДОБАВИТЬ 1-2 СТ. ЛОЖКИ СОКА, ВЫЖАТОГО ИЗ ЗЕМЛЯ

НИКИ, ИЛИ СИРОПА ИЗ ЗЕМЛЯНИЧНОГО ВАРЕНЬЯ. ПОДКРАСИТЬ В РОЗОВЫЙ ЦВЕТ.

1.4.8. ЯБЛОЧНЫЙ КРЕМ.

ЯБЛОКИ ОЧИСТИТЬ НАРЕЗАТЬ ДОЛЬКАМИ И ЧУТЬ-ЧУТЬ ПОВАРИТЬ В КАСТРЮ

ЛЕ, НАЛИВ НЕМНОГО ВОДЫ. ПРОТЕРЕТЬ ЧЕРЕЗ СИТО В ГЛУБОКУЮ ПОСУДУ, ДОБА

ВИТЬ САХАР, ЦЕДРУ ОТ ОДНОГО ЛИМОНА И ЕГО СОК. ДОБАВИТЬ ВЗБИТЫЕ ДО ГУС

ТОТЫ ДВА ЯИЧНЫХ БЕЛКА. КОГДА КРЕМ ПОСВЕТЛЕЕТ И ЗАГУСТЕЕТ, В НЕГО НАДО

ВЛИТЬ ЗАМОЧЕНЫЙ И ПОКИПЯЧЕНЫЙ ЖЕЛАТИН, БЫСТРО ВЫМЕШИВАЯ МАССУ, ВЫЛО

ЖИТЬ ЕЕ НЕМЕДЛЕННО В ПИРОГ. ЧЕРЕЗ 15 МИН. ПОДАВАТЬ НА СТОЛ.

НА 8-10 ЯБЛОК: 1 ЛИМОН, 200 Г САХАРА, 20 Г САХАРНОЙ ПУДРЫ, 2 БЕЛ

КА, 15 Г ЖЕЛАТИНА.

1.4.9. КРЕМ КАРАМЕЛЬ.

В ТЕПЛОМ КИПЯЧЕНОМ МОЛОКЕ РАСТВОРИТЬ САХАРНЫЙ ПЕСОК, ДОБАВИТЬ ЯЙ

ЦО, ВАНИЛИН, ВСЕ ПЕРЕМЕШАТЬ, ЗАЛИТЬ ФОРМОЧКИ ПОСТАВИТЬ СКОВОРОДУ ИЛИ

ФОРМУ ДЛЯ СТУДНЯ, ТУДА НАЛИТЬ НЕМНОГО ВОДЫ И ВСЕ ЭТО ПОМЕСТИТЬ В ДУХО

ВОЙ ШКАФ НА 5-7 МИН. ПОДАВАТЬ К СТОЛУ ОХЛОЖДЕННЫМ.

НА ПОРЦИЮ: МОЛОКО-60, САХАРНЫЙ ПЕСОК-25, 1/2 ЯЙЦА, ВАНИЛИН НА

КОНЧИКЕ НОЖА.

2. Т О Р Т Ы

2.1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТНЫХ ЛЕПЕШЕК.

ТЩАТЕЛЬНО ПЕРЕМЕШАТЬ 8 ЖЕЛТКОВ С 300 Г САХАРНОГО ПЕСКА, СТЕРТУЮ

ЦЕДРУ ОДНОГО ЛИМОНА. ЗАТЕМ В ЭТУ МАССУ ДОБАВИТЬ

100 Г КАРТОФЕЛЬНОЙ МУ

КИ И ПЯТЬ ВЗБИТЫХ БЕЛКОВ. НА ПРОТИВЕНЬ ПОЛОЖИТЬ БЕЛУЮ БУМАГУ С ОТОГНУ

ТЫМИ КРАЯМИ-БОРТИКАМИ, БУМАГУ СЛЕГКА ОБРЫЗГАТЬ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ И ВЫЛИТЬ

НА НЕЕ ТЕСТО ТОЛЩИНОЙ В 1 СМ. ВЫПЕКАТЬ В НЕГОРЯЧЕМ ДУХОВОМ ШКАФУ 45-50

МИН.

2.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛЕПЕШКИ-БЕЗЕ.

ВЗБИТЬ 3 БЕЛКА СО 100 Г САХАРНОГО ПЕСКА В ГУСТУЮ ПЕНУ. ПОСЛЕ ЭТО

ГО ВЗБИТУЮ МАССУ ВЫЛОЖИТЬ В ФОРМЕ ЛЕПЕШКИ НА ПРОТИВЕНЬ, ПОКРЫТЫЙ ПЛОТ

НОЙ БУМАГОЙ И ВЫПЕКАТЬ В НЕГОРЯЧЕМ ДУХОВОМ ШКАФУ 40-45 МИН.

2.3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЗБИТЫХ СЛИВОК.

В 3 СТАКАНА ХОЛОДНЫХ СЛИВОК 35% ДОБАВИТЬ НЕМНОГО ВАНИЛИ И ХОРОШО

ВЗБИТЬ СО 100 Г САХАРНОГО ПЕСКА.

2.4. ТОРТ " РОМАШКА ".

САХАРНЫЙ ПЕСОК 400 Г , ЯЙЦА 8 ШТ. , КАРТОФЕЛЬНАЯ МУКА 100 Г , ЛИ

МОН 1 ШТ. , КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ 320 Г , СИРОП ДЛЯ ПРОПИТЫВАНИЯ 50 Г .

ДЛЯ ТОРТА ВЫПЕЧЬ ДВЕ БИСКВИТНЫЕ ЛЕПЕШКИ И ОДНУ ЛЕПЕШКУ-БЕЗЕ. ЗА

ТЕМ ГУСТО ПРОМАЗАТЬ ИХ СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И СОЕДИНИТЬ МЕЖДУ СОБОЙ. ТОРТ

УКРАСИТЬ КРЕМОМ, МАЛЕНЬКИМИ ПИРОЖНЫМИ-БЕЗЕ, ЦВЕТОЧКАМИ ИЗ МАРЦЕПАНОВ,

ЖЕЛЕ И ФРУКТАМИ.

2.5. ОРЕХОВЫЙ ТОРТ.

РАСТЕРЕТЬ 5 ЖЕЛТКОВ СО СТАКАНОМ САХАРА ДО ПЫШНОСТИ, ВЛИТЬ СТАКАН

СМЕТАНЫ, ПЕРЕМЕШАТЬ И ДОБАВИТЬ 5 СТАКАНОВ МУКИ, СМЕШАТЬ С 1/3 ЧАЙНОЙ

ЛОЖКИ ПИТЬЕВОЙ СОДЫ. КОГДА ТЕСТО БУДЕТ ХОРОШО ПЕРЕМЕШАНО, В НЕГО КЛА

ДЕТСЯ 3/4 СТАКАНА ЧУТЬ РАЗМЯГЧЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА. ЗАТЕМ ТЕСТО ВЫ

ПЕКАТЬ И ВЫНЕСТИ НА ХОЛОД, ПОКРЫВ ПОЛОТЕНЦЕМ. ЧЕРЕЗ ПОЛЧАСА РАСКАТЫВА

ЮТ ТРИ РАВНЫХ ПЛАСТА И УКЛАДЫВАЮТ НА ПРОТИВЕНЬ ИЛИ СКОВОРОДУ, СМАЗАН

НУЮ МАСЛОМ И ПОСЫПАННУЮ МУКОЙ. КАЖДЫЙ ПЛАСТ ПЕРЕКЛАДЫВАЮТ ОРЕХОВОЙ

ПАСТОЙ, ПРИГОТОВЛЕНОЙ ИЗ СТАКАНА МЕЛКО НАРУБЛЕНЫХ И ПОМЯТЫХ СКАЛКОЙ

ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ, СТАКАНА БЕЛКА СО ВЗБИТЫМИ ДО БЕЛА И ПЫШНОСТИ ЯИЧНЫМИ

БЕЛКАМИ. ТОРТ ВЫПЕКАЕТСЯ ПРИ Т = +220-240ГР. СВЕРХУ ЕГО МОЖНО ОБЛИТЬ

ВЗБИТЫМ СГУЩЕНЫМ МОЛОКОМ И ПОСЫПАТЬ ПОДСУШЕННЫМИ ПОРУБЛЕННЫМИ ОРЕШКА

МИ.

2.6. ТОРТ ДОМАШНИЙ ПЕСОЧНЫЙ.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОРТА ПОНАДОБИТСЯ 200 Г МАРГАРИНА, 1 СТАКАН СА

ХАРУ, 2 ЯЙЦА, 3-4 СТОЛОВЫХ ЛОЖКИ СМЕТАНЫ, 3 СТАКАНА МУКИ, СОДА ПИЩЕВА

Я, ВАНИЛЬНЫЙ САХАР, БАНКА СГУЩЕНОГО МОЛОКА, 300 Г ПОВИДЛА ИЛИ ДЖЕМА,

100 Г ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ. МАРГАРИН РАСТЕРЕТЬ С САХАРОМ. СМЕТАНУ СОДУ, ВА

НИЛЬНЫЙ САХАР, ЧАСТЬ МУКИ, РАЗМЕШАТЬ. ЗАТЕМ ВЗБИТЬ ЯЙЦА, ВЫЛИТЬ В ТЕС

ТО, ДОБАВИТЬ ОСТАВШУЮСЯ ЧАСТЬ МУКИ И ВСЕ БЫСТРО ПЕРЕМЕШАТЬ. ЗАМЕШАННОЕ

ТЕСТО РАЗДЕЛИТЬ НА 4 ЧАСТИ, РАСКАТАТЬ ТОНКИМИ ЛЕПЕШКАМИ И ПЕЧЬ 5-7

МИН. БАНКУ СГУЩЕНОГО МОЛОКА СВАРИТЬ В ВОДЕ В ТЕЧЕНИИ 2 ЧАСОВ. ЗАТЕМ

РАСПЕЧАТАТЬ БАНКУ С МОЛОКОМ, ПЕРВУЮ ЛЕПЕШКУ СМАЗАТЬ ПОВИДЛОМ, ВТОРУЮ

СМАЗАТЬ СГУШЕННЫМ МОЛОКОМ И ТАК ДАЛЕЕ, ПЕРЕСЫПАТЬ ОРЕХАМИ.

2.7. ТОРТ "КАРТОШКА".

РАЗМЯВ 100 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА, ВЛИТЬ В НЕГО 100 Г СГУШЕНОГО МОЛО

КА И ВЗБИВАТЬ ДЕРЕВЯННОЙ ЛОЖКОЙ, ПОКА НЕ ПОЛУЧИТСЯ ОДНОРОДНАЯ МАССА.

ДОБАВИТЬ 3 СТОЛОВЫХ ЛОЖКИ СИРОПА ЛЮБОГО ВАРЕНЬЯ, 2 ЛОЖКИ ПОРОШКА КАКА

О, ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ЛОЖКУ ВИНА. ВСЕ ТЩАТЕЛЬНО ПЕРЕМЕШАТЬ. НАТЕРЕТЬ НА

ТЕРКЕ ВАНИЛЬНЫЕ СУХАРИ ИЛИ ПРОСТОЕ ЧАЙНОЕ ПЕЧЕНЬЕ 500 Г НАСЫПАТЬ В

КАСТРЮЛЮ. ТУДА ЖЕ ПОЛОЖИТЬ КРЕМ И ХОРОШО

ПЕРЕМЕШАТЬ. ИЗ ЭТОГО ТЕСТА

СДЕЛАТЬ КРУГЛУЮ ЛЕПЕШКУ, ПОЛОЖИТЬ ЕЕ НА ТАРЕЛКУ И ПОСТАВИТЬ НА ХОЛОД.

ЧЕРЕЗ ЧАС ПОСЫПАТЬ САХАРНОЙ ПУДРОЙ, УКРАСИТЬ ЯГОДАМИ ИЛИ ВАРЕНЬЕМ И

ПОДАВАТЬ К СТОЛУ.

2.8. ТОРТ БЕЗ ВЫПЕЧКИ.

РАЗОТРИТЕ 200 Г НЕСОЛЕНОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА С ТАКИМ ЖЕ КОЛИЧЕС

ТВОМ МОЛОТЫХ ВАНИЛЬНЫХ СУХАРЕЙ, СЫРЫМ ЯЙЦОМ И САХАРНЫМ ПЕСКОМ (ЕГО

ВОЗЬМИТЕ ПО ВКУСУ). ПОЛУЧЕННУЮ ГУСТУЮ ОДНОРОДНУЮ МАССУ ПЛОТНО УЛОЖИТЕ

В ФОРМУ, СМОЧЕННУЮ ВОДОЙ, И ПОСТАВТЕ НА ХОЛОД. ЧЕРЕЗ ДВА ЧАСА МОЖНО

ВЫНУТЬ ТОРТ, ОБЛИТЬ СИРОПОМ ИЛИ ВАРЕНЬЕМ И ПОДАТЬ К СТОЛУ.

2.9. СУХОЙ ТОРТ.

8 ЖЕЛТКОВ РАЗОТРИТЕ ДОБЕЛА СО 100 Г САХАРА. ОТДЕЛЬНО РАЗОТРИТЕ

200 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА СО 100 Г САХАРА И ПЕРЕЛОЖИТЕ К ЖЕЛТКАМ. ДОБАВТЕ

МУКУ (СТАКАН С ЧЕТВЕРТЬЮ), ОЧИЩЕННЫЙ И ПРОМЫТЫЙ ИЗЮМ(100 Г), СОЛЬ ПО

ВКУСУ. ВСЕ РАЗМЕШАТЬ. ТЕСТО ПЕРЕЛОЖИТЬ НА СМАЗАНЫЙ МАСЛОМ ПРОТИВЕНЬ

СЛОЕМ В 1. 5 СМ. ВЕРХ ТЕСТА СМАЖТЕ ЖЕЛТКОМ, РАЗБОЛТАННЫМ В СТОЛОВОЙ

ЛОЖКЕ ВОДЫ, И ПОСЫПТЕ МЕЛКО РУБЛЕННЫМИ ОРЕХАМИ(200 Г). ПОСТАВЬТЕ В

ДУХОВКУ. КОГДА ТЕСТО НЕМНОГО ПОДРУМЯНИТСЯ, ВЫНТЕ ПРОТИВЕНЬ, БЫСТРО

РАЗРЕЖЬТЕ ТОРТ ОСТРЫМ НОЖОМ НА ПОРЦИИ И СНОВА ПОСТАВЬТЕ В ДУХОВКУ НА

10-15 МИН. ГОТОВЫЙ ТОРТ ДОЛЖЕН ИМЕТЬ ЗОЛОТИСТУЮ ОКРАСКУ.

2.10. ТОРТ СТЕПКА-РАСТРЕПКА

400 Г МАРГАРИНА ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА НАРУБИТЬ С 3, 5 СТ. МУКИ + 1СТ. ВО

ДЫ ХОЛОДНОЙ. ЗАМЕСИТЬ, РАЗДЕЛИВ НА 6 ЧАСТЕЙ И ПОЛОЖИТЬ НА 2 ЧАСА В ХО

ЛОДИЛЬНИК. ЗАТЕМ РАСКАТАТЬ И ИСПЕЧЬ КОРЖИ.

КРЕМ: 200 Г МАСЛА РАСТЕРЕТЬ ДОБЕЛА С 1/2Б. СГУЩ. МОЛОКА, 5 КОРЖЕЙ

СМАЗАТЬ, А ШЕСТОЙ - РАЗМЯТЬ, СМЕШАТЬ С РУБЛЕН ЫМИ ОРЕХАМИ И ПОСЫПАТЬ

СВЕРХУ.

2.11. ТОРТ БЕЗ ВЫПЕЧКИ

РАСТЕРЕТЬ 200 Г НЕСОЛ. СЛИВ. МАСЛА С ТАКИМ ЖЕ КОЛИЧЕСТВОМ МОЛОТЫХ

ВАНИЛЬНЫХ СУХАРЕЙ, СЫРЫМ ЯЙЦОМ И САХАРНЫМ ПЕСКОМ ПО ВКУСУ. ПОЛУЧЕННУЮ

ГУСТУЮ ОДНОРОДНУЮ МАССУ ПЛОТНО УЛОЖИТЬ В ФОРМУ, СМЯГЧЕННУЮ ВОДОЙ И

ПОСТАВИТЬ НА ХОЛОД. ЧЕРЕЗ ДВА ЧАСА МОЖНО ВЫНУТЬ ТОРТ, ОБЛИТЬ СИРОПОМ

ИЛИ ВАРЕНЬЕМ И ПОДАТЬ К СТОЛУ.

2.12. ТОРТ ГУСИНЫЕ ЛАПКИ.

ЯЙЦА С САХАРОМ ВЗБИТЬ ДО УВЕЛИЧЕНИЯ МАССЫ В 3 РАЗА. ЗАМЕСИТЬ С МУ

КОЙ, МАССУ ВЫЛОЖИТЬ В КРУГЛУЮ ФОРМУ И ВЫПЕКАТЬ ПРИ Т = + 210-220ГР.

КРЕМ: САХАРНУЮ ПУДРУ, СЛИВКИ, СЛИВ. МАСЛО, ВЗБИТЬ ДО ПЫШНОЙ МАС

СЫ. ДОБАВИТЬ ВИНО И КАКАО. ОСТЫВШЕЕ БИСКВИТНОЕ ТЕСТО ПОКРЫТЬ КОНСЕРВИ

РОВАННОЙ ВИШНЕЙ, ЗАТЕМ СЛОЕМ КРЕМА, А ПОСЛЕ ТОГО КАК ТОРТ ОСТЫНЕТ СЛО

ЕМ ШОКОЛАДА. БОКА ОБСЫПАТЬ БИСКВИТНОЙ КРОШКОЙ, ВЕРХ УКРАСИТЬ ОСТАВШИМ

СЯ КРЕМОМ И ПОСТАВИТЬ В ХОЛОДНОЕ МЕСТО.

ДЛЯ ТЕСТА: 80 Г МУКИ, 70 Г САХАРА, 2 ЯЙЦА.

ДЛЯ КРЕМА: 125 Г САХАРНОЙ ПУДРЫ, 155 Г МАСЛА, 32 Г СЛИВОК, 15 Г

КАКАО, 10 Г КОНЬЯКУ.

2.13. ТОРТ СЛАДКОЕЖКА.

ВЛИТЬ В МИСКУ 1 СТ. СМЕТАНЫ, ВСЫПАТЬ 1 СТ. САХАРА, ДОБАВИТЬ 30 Г

РАЗМЯГЧЕННОГО СЛ. МАСЛА, ВСЕ ПЕРЕМЕШАТЬ. ПРИБАВИТЬ 3 СТАКАНА МУКИ. ЗА

МЕСИТЬ НЕ ОЧЕНЬ КРУТОЕ ТЕСТО, РАЗДЕЛИТЬ НА 4 ИЛИ 6 КОРЖЕЙ-ЧАСТЕЙ, ИЗ

КАЖДОЙ ЧАСТИ РАСКАТАТЬ КРУГ ПО ФОРМЕ СКОВОРОДЫ, НА КОТОРОЙ БУДЕТЕ ПЕЧЬ

(ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СКОВОРОДУ ВЫМЫТЬ, НО ЖИРОМ НЕ СМАЗЫВАТЬ). ВЫПЕ

КАТЬ ПЕРЕВОРАЧИВАЯ В ТЕЧЕНИИ 7-5 МИНУТ, НА ГАЗОВОЙ КОМФОРКЕ ИЛИ ПЛИТЕ,

ОСТУДИВ КОРЖИ, ОБМАЗАТЬ КРЕМОМ И ОБСЫПАТЬ КРОШКАМИ, ПОЛУЧЕННЫМИ ПРИ ИХ

ВЫРАВНИВАНИИ. ПОСТАВИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИК.

ПРИМЕЧАНИЕ: ПЕРЕД ТЕМ, КАК ДОБАВЛЯТЬ МУКУ, В МАССУ ДОБАВИТЬ 1 Ч.

ЛОЖКУ СОДЫ, ПОГАШЕННОЙ В УКСУСЕ.

КРЕМ: 250 Г МАСЛА, 1 СТ. САХАРА РАЗМЯТЬ, ДОБАВИТЬ 1/2 БАНКИ СГУЩ.

МОЛОКА, 1 ЯЙЦО, 2 РАЗА ПО 3 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ ХОЛОДНОГО КИПЯЧЕНОГО МОЛО

КА.

2.14. ТОРТ МИШКА НА СЕВЕРЕ

ТЕСТО: 1.5 БАНКИ СМЕТАНЫ, 1.5 СТ. САХАРА, 0.5 Ч. ЛОЖКИ СОДЫ, 1

СТ. ЛОЖКА УКСУСА, 3 СТ. МУКИ. ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО, РАЗДЕЛИТЬ НА 2 ЧАСТИ,

РАСКАТАТЬ ИХ И ПЕЧЬ 4 КОРЖА, В ОДНУ ЧАСТЬ ДОБАВИТЬ ЛОЖКУ КАКАО.

КРЕМ: 1.5 СТАК. СМЕТАНЫ, 1.5 СТАК. САХАРА ВЗБИТЬ И СМАЗАТЬ ДВА

КОРЖА, НАЧИНАТЬ МАЗАТЬ С ТЕМНОГО, ВЕРХНИЙ СМАЗАТЬ ГЛАЗУРЬЮ.

ГЛАЗУРЬ: 1.5 СТАК. САХАРА СМЕШАТЬ С 3-МЯ Ч. ЛОЖКАМИ КАКАО, ДОБА

ВИТЬ 4 СТ. ЛОЖКИ МОЛОКА И ВСЕ ЭТО ВАРИТЬ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ 20-30 МИН В

КОНЦЕ ВАРКИ ДОБАВ. СЛИВ. МАСЛА И СМАЗАТЬ ВЕСЬ ТОРТ.

2.15. ТОРТ СЕВЕРНЫЙ.

ВЫЛЕЙТЕ В БЛЮДО СГУЩ. МОЛОКО, ДОБАВИТЬ ЯИЦ, СОДЫ, СОЛИ, ТЩАТЕЛЬНО

РАЗМЕШАТЬ, ВСЫПАЯ ПОСТЕПЕННО КАРТОФЕЛЬНУЮ МУКУ (КРАХМАЛ). ЗАТЕМ ПЕРЕ

ЛИТЬ СМЕСЬ В СКОВОРОДУ, ЗАПОЛНИВ ЕЕ НЕ БОЛЬШЕ ЧЕМ НА 1/3 И ВЫПЕКАТЬ В

ДУХОВКЕ.

НА 1 Б. СГУЩ. МОЛОКА 2 ЯЙЦА, 1 СТ. КРАХМАЛА, 1/3 Ч. ЛОЖКИ СОДЫ,

ЩЕПОТКА СОЛИ.

2.16. ТОРТ УЛЫБКА НЕГРА

1 СТ. МОЛОКА, 2 ЯЙЦА, 1 СТ. МОЛОТОЙ ЧЕРЕМУХИ, 1 СТ. МУКИ, 1/2

ЛОЖКИ СОДЫ, 1 СТ. САХАРА. ВЫПЕКАТЬ В ДУХОВКЕ ДО ГОТОВНОСТИ.

2.17. ТОРТ

1 СТ. СМЕТАНЫ, 1 СТАКАН САХАРА, 3 ЯЙЦА, 0.5 Ч. ЛОЖКИ СОДЫ, НЕМНО

ГО СОЛИ, ИЗЮМА, 2.5 СТАКАНА МУКИ, ВЫПЕКАТЬ В ДУХОВКЕ.

2.18. ТОРТ

2 ЛОЖКИ КРАХМАЛА, 2 ЛОЖКИ МУКИ, 2 ЯЙЦА, 100 Г МАСЛА, 1 Б. СГУЩ.

МОЛОКА, СОЛЬ И СОДА ПО ВКУСУ. ВСЕ ПЕРЕМЕШАТЬ, ВЫПЕКАТЬ В ДУХОВКЕ,

СВЕРХУ МОЖНО ПОЛИТЬ РАСТОПЛЕННЫЙ ШОКОЛАД.

2.19. ТОРТ ЛАКОМКА.

1 СТАКАН ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ НАРЕЗАТЬ, 100 Г МЕДА, 3 ЯЙЦА, 0.5 СТ. СА

ХАРА 1.5 СТ. МУКИ, 1 Ч. ЛОЖКА СОДЫ (ГАШ. В УКСУСЕ), 1 Ч. ЛОЖКА ВОДЫ.

МЕД РАСТОПИТЬ, ВЗБИТЬ ЯЙЦА С САХАРОМ, ВЛИТЬ МЕД, ОРЕХИ, СОДЫ, МУКИ.

МАССА КАК ПАТОКА. ИСПЕЧЬ 3 КОРЖА ДО КОРИЧНЕВОГО ЦВЕТА. ЗА СУТКИ ДО ПО

ДАЧИ НА СТОЛ СМАЗАТЬ СМЕТАННЫМ КРЕМОМ.

КРЕМ: 4 БАНКИ СМЕТАНЫ, 1 СТАКАН САХАРА, УКРАСИТЬ ОРЕХАМИ.

2.20. ТОРТ СЛОЕНЫЙ.

2 ЯИЧНЫХ ЖЕЛТКА РАСТЕРЕТЬ С САХАРОМ, РАЗМЯГЧЕННЫМ МАРГАРИНОМ, ДО

БАВИТЬ РАСТ. МАСЛО, ГАШЕНУЮ СОДУ. ВСЫПАТЬ МУКУ И ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО (ОНО

ДОЛЖНО БЫТЬ ПЛОТНОЕ И ХОРОШО РАСКАТЫВАТЬСЯ НА ДОСКЕ.)

ТЕСТО: 200 Г МАРГАРИНА, 1 СТАКАН САХАРА, 2 СТ. ЛОЖКИ РАСТ. МАСЛА,

3 ЯЙЦА (ЖЕЛТКИ), 3/4 СТ. СМЕТАНЫ, 2.5-3 СТ. МУКИ, 1/2 Ч. ЛОЖКИ СОДЫ,

1/2 Ч. ЛОЖКИ УКСУСА.

КРЕМ: 2 ЯИЧНЫХ ЖЕЛТКА, 1 СТ. САХАРА, 2 СТАКАНА МУКИ, 2 СТ. МОЛО

КА, 200 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА, ВАНИЛИН.

2.21. ТОРТ СЮРПРИЗ.

НА ОВАЛЬНОЕ МЕТАЛЛИЧЕСКОЕ БЛЮДО ПОЛОЖИТЬ КУСОЧКИ БИСКВИТА ТОЛЩИ

НОЙ 1-1.5 СМ. СВЕРХУ СЛОЙ СЛИВОЧНОГО МОРОЖЕНОГО ИЛИ ПЛОМБИРА, ЗАТЕМ

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ФРУКТЫ, ИХ ТАКЖЕ НАКРЫТЬ

МОРОЖЕНЫМ. ВСЕ ПОКРЫТЬ БИС

КВИТОМ, А НА НЕГО ВЫПУСТИТЬ ИЗ БУМАЖНОГО ПАКЕТА БЕЛКИ, ВЗБИТЫЕ С СА

ХАРНОЙ ПУДРОЙ. ТОРТ ПОСТАВИТЬ В СИЛЬНО РАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ И ПЕЧЬ 2

МИН. ДО ТЕМНО-ЗОЛТИСТОГО ЦВЕТА. ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ СЛОЖИТЬ ВОКРУГ ТОРТА КУ

СОЧКИ САХАРА, СМОЧЕННЫЕ В КОНЬЯКЕ И ПОДЖЕЧЬ (ПОГАСИВ СВЕТ, ВНЕСТИ).

2.22. ТОРТ ВЕСЕННИЙ.

ЭТО КРУГЛЫЙ 3-Х СЛОЙНЫЙ ТОРТ С КРЕМОМ. ВЗЯТЬ 3 ЯЙЦА, ОТДЕЛИТЬ

БЕЛКИ ОТ ЖЕЛТКОВ. ЖЕЛТКИ РАСТЕРЕТЬ С САХАРОМ, А БЕЛКИ ВЗБИТЬ С ТОЧНО

ТАКОЙ ЖЕ ПОРЦИЕЙ САХАРА. ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ И ЖЕЛТКИ СОЕДЕНИТЬ ВМЕСТЕ, ДО

БАВИТЬ МУКУ И СЛИВ. РАСТОПЛЕННОЕ МАСЛО И ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО. ГОТОВОЕ ТЕСТО

ВЫЛОЖИТЬ В КРУГЛУЮ ФОРМУ (МОЖНО НА СКОВОРОДКУ) И ИСПЕЧЬ. ПОТОМ ЛЕПЕШКУ

ОСТУДИТЬ, РАЗРЕЗАТЬ ВДОЛЬ НА РАВНЫЕ ЧАСТИ (3-4 ЧАСТИ), НА КАЖДУЮ ИЗ

НИХ РОВНЫМ СЛОЕМ ПОЛОЖИТЬ КРЕМ, А БОКОВЫЕ СТОРОНЫ ОБСЫПАТЬ КРОШКАМИ

ОРЕХА. ПРИГОТОВИТЬ ФРУКТОВОЕ ЖЕЛЕ. ЕДВА ОНО НАЧНЕТ ЗАСТЫВАТЬ, ИМ НАДО

ЗАЛИТЬ ТОРТ СВЕРХУ. НА 170 Г МУКИ И 30 Г КРАХМАЛА, 300 Г СЛИВ. МАСЛА,

СТОЛЬКО ЖЕ САХАРА, 1.5 СТ. МОЛОКА, 5 ЯИЦ, НЕМНОГО КОНСЕРВИРОВАННЫХ

ФРУКТОВ ИЛИ ЦУКАТОВ, ПОВИДЛА И ОРЕХОВ.

2.23. ТОРТ ПЯ

МАРГАРИН РАСТОПИТЬ С МЕДОМ. 2 ЯЙЦА ВЗБИТЬ С САХАРОМ, ПОЛЖОЖИТЬ

ГАШОНУЮ СОДУ, МУКИ. ТЕСТО РАЗДЕЛИТЬ НА 3 ЧАСТИ. ОХЛАЖДЕННЫЕ КОРЖИ ПРО

МАЗАТЬ ВЗБИТОЙ СМЕСЬЮ.

КРЕМ: 1 Б. СМЕТАНЫ, 1 СТ. САХАРА.

ТЕСТО: 1 ПАЧКА МАРГАРИНА, 1 ЛОЖКА МЕДА, 2 ЯЙЦА, 1 СТ. САХАРА, СО

ДА, 2 СТ. МУКИ.

2.24. ТОРТ ШАЛАШ.

150 ГР. РАЗМЯГЧЕННОГО МАСЛА, 1/2 СТ. САХАРА, 1 ПАЧКУ ТВОРОГА. ПЕ

РЕМЕШАТЬ 2 ПАЧКИ ПЕЧЕНЬЯ МАКАТЬ В ТЕПЛОЕ МОЛОКО И РАЗЛОЖИТЬ НА ЧИСТОЙ

БУМАГЕ, СМАЗАТЬ МАССОЙ, НАЛОЖИТЬ ДРУГОЙ СЛОЙ, ЗАТЕМ ОСТАЛЬНУЮ МАССУ

СЛОЖИТЬ ЗАВЕРНУТЬ В БУМАГУ, СВЕРНУТЬ, ЧТОБЫ ПОЛУЧИЛАСЬ ФОРМА ШАЛАША.

ПРИГОТОВИТЬ КРЕМ: 2 Ч. ЛОЖКИ КАКАО, 3 Ч. ЛОЖКИ САХАРА, 50 Г МАСЛА ДО

ВЕСТИ ДО КИПЕНИЯ, НЕМНОГО ОСТУДИТЬ И ОБМАЗАТЬ ШАЛАШ. ПОСТАВИТЬ В ХОЛО

ДИЛЬНИК.

2.25. ТОРТ С ЯГОДАМИ.

1 Б. МАЙОНЕЗА, 2 СТ. САХАРА, 3 ЯЙЦА, 100 Г СМЕТАНЫ, 1/2 Ч. ЛОЖ.

СЛИВ. МАСЛА, 1/2 Ч. ЛОЖ. СОДЫ, 1/2 СТАКАНА МУКИ.

РАСТЕРЕТЬ 3 ЖЕЛТКА С 1 СТАКАНОМ САХАРА, ДОБАВИТЬ МАЙОНЕЗ, СМЕТА

НУ. ВСЕ ХОРОШО РАЗМЕШАТЬ. СОДУ ВСЫПАТЬ И СОЕДЕНИТЬ С ПОЛУЧЕННОЙ МАС

СОЙ. ГЛУБОКУЮ СКОВОРОДУ СМАЗАТЬ МАСЛОМ, ПОСЫПАТЬ МУКОЙ, ВЫЛОЖИТЬ В НЕЕ

ТЕСТО. ИСПЕЧЬ ТОРТ В ДУХОВКЕ СО СРЕДНИМ ЖАРОМ ДО СЛЕГКА - ЗОЛОТИСТОГО

ЦВЕТА. ВЫНУТЬ ИЗ ДУХОВКИ, СВЕРХУ ПОЛОЖИТЬ ЯГОДЫ ИЗ КАКОГО-НИБУДЬ ВА

РЕНЬЯ, СВЕРХУ ЗАЛИТЬ ВЗБИТЫМИ С ОДНИМ СТАКАНОМ САХАРА БЕЛКАМИ. ЧТОБЫ

БЕЛКИ ЛЕГЧЕ ВЗБИВАЛИСЬ ИХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО СЛЕДУЕТ ОХЛАДИТЬ. ДОПЕЧЬ ВСЕ

НА СЛАБОМ ОГНЕ. КОГДА НА БЕЛКАХ ПОЯВИТСЯ ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА И ОНИ ХО

РОШО ПОДСОХНУТ, ВЫНУТЬ ТОРТ И НАРЕЗАТЬ НА СКОВОРОДЕ НА ПОРЦИИ.

2.26. НОВОГОДНИЙ ТОРТ "ЧАСЫ"

1 ВАРИАНТ: ИСПЕЧЬ ОБЫЧНЫЙ КЕКС, А СВЕРХУ БЕЛЫМ СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

НАРИСОВАТЬ ЦИФЕРБЛАТ. ЦИФРЫ И СТРЕЛКИ МОЖНО НАРИСОВАТЬ ШОКОЛАДНЫМ КРЕ

МОМ И ВЫЛОЖИТЬ ТОЛЧЕНЫМИ ОРЕХАМИ. БОКА ОБСЫПАТЬ КРОШКАМИ ИЛИ ТОЛЧЕНЫМИ

ОРЕХАМИ.

2 ВАРИАНТ: ТЕСТО РАЗДЕЛИТЬ НА 2 ЧАСТИ. ОДНУ ИСПЕЧЬ В ОБЫЧНОЙ ФОР

МЕ ВТОРУЮ В ВЫСОКОЙ "КУЛИЧНОЙ". ВЫСОКИЙ ПИРОГ

РАЗРЕЖТЕ ПОПОЛАМ ВДОЛЬ И

СРЕЖЬТЕ ВЕРХУШКУ. НА СРЕЗЕ НАРИСУЙТЕ БЕЛЫМ КРЕМОМ ЦИФЕРБЛАТ, ШОКОЛАД

НЫЕ ЦИФРЫ И СТРЕЛКИ. ЧАСЫ ПОСТАВЬТЕ НА НИЗКИЙ ПИРОГ, ОБМАЖЬТЕ ОБА ПИ

РОГА КРЕМОМ, ОБСЫПЬТЕ ТОЛЧЕНЫМИ ОРЕХАМИ ИЛИ КРОШКАМИ ОТ ПИРОГА. НА

СРЕЗАННУЮ ВЕРХУШКУ ЧАСОВ ПОЛЖИТЬ КУСОК КАРТОНА, ОБТЯНУТЬ ФАЛЬГОЙ,

ПРОТКНУТЬ В НЕМ МАЛЕНЬКИЕ ДЫРОЧКИ И ВСТАВИТЬ ТУДА СВЕЧИ.

2.27. ТОРТ МИШКА.

МАСЛО РАСТЕРЕТЬ С САХАРОМ, ДОБАВИТЬ СМЕТАНУ И ОПЯТЬ РАСТЕРЕТЬ,

ДОБАВИТЬ 1 Ч. ЛОЖКУ СОДЫ И 1 СТ. ЛОЖКУ УКСУСА И СМЕШАТЬ. ДОБАВИТЬ 3

СТАКАНА МУКИ И ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО. РАЗДЕЛИТЬ НА 2 ЧАСТИ. В ОДНУ ДОБАВИТЬ

КАКАО ВСЕ РАЗДЕЛИТЬ НА 6 КОРЖЕЙ, ИСПЕЧЬ.

ТЕСТО: 1 СТ. ЛОЖ. СЛИВ. МАСЛА, 1 СТ. САХАРА, 1 СТ. СМЕТАНЫ, СОДА,

УКСУС, 3 СТ. МУКИ, 3 Ч. ЛОЖКИ КАКАО.

КРЕМ: 1.5 СТ. СМЕТАНЫ, 1 СТ. САХАРА, 1 ПАЧКА ВАНИЛИНА ВЗБИТЬ,

ПОСТАВИТЬ В ХОЛОД. ЗАТЕМ СМАЗАТЬ КОРЖИ, КРОМЕ ВЕРХНЕГО, ПОСТАВИТЬ ДЛЯ

ПРОПИТКИ НА ХОЛОД, КОРЖИ ЧЕРЕДОВАТЬ ТЕМНЫЙ, СВЕТЛЫЙ.

ГЛАЗУРЬ: 2 СТ. ЛОЖКИ МОЛОКА, 4 СТ. ЛОЖКИ САХАРА, РАСТЕРЕТЬ, ДОБА

ВИТЬ 50 Г СЛИВ. МАСЛА МЯГКОГО И ОПЯТЬ ХОРОШО РАСТЕРЕТЬ. ДОБАВИТЬ 3 Ч.

ЛОЖКИ КАКАО, РАСТЕРЕТЬ, ПОСТАВИТЬ НА ОГОНЬ И ДОВЕСТИ ДО КИПЕНИЯ, ЧТОБЫ

РАСТАЯЛ САХАР, ПОМЕШИВАЯ, ОСТУДИТЬ, ЗАЛИТЬ ВЕРХ И БОКА.

2.28. ТОРТ "ЮБИЛЕЙНЫЙ".

ЖЕЛТКИ РАСТЕРЕТЬ С 1 СТ. САХАРА И РАЗМЯГЧЕННЫМ СЛИВ. МАСЛОМ,

СОЛЬЮ, ДОБАВИТЬ ПОГАШ. В УКСУСЕ СОДУ, ВСЫПАТЬ ПРОСЕЯННУЮ МУКУ И ЗАМЕ

СИТЬ ЛЕПЕШКИ ВЫПЕКАТЬ ПРИ Т = +180-200 ГР. ОСТЫВШИЕ ЛЕПЕШКИ ПРОМАЗАТЬ

КРЕМОМ И ПОСЫПАТЬ КРОШКОЙ (ЕЕ ГОТОВЯТ ПРИ

ПЕЧЕНИИ) С ОРЕХАМИ.

КРЕМ: ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ ВЗБИТЬ С 1/2 СТ. САХАРА И ВАРЕНЬЯ (ЛУЧШЕ

КЛЮКВА, СМОРОДИНА).

ТЕСТО: 4 ЯЙЦА, 1/5 СТ. САХАРА, 300 Г СЛИВ. МАСЛА, 0.5 Ч. ЛОЖ. СО

ДЫ, СОЛЬ, 0.5 Ч. ЛОЖ. УКСУСА, 300 Г ВАРЕНЬЯ, 2 СТ. МУКИ, 200 Г ОРЕХОВ.

2.29. ТОРТ "КИЕВСКИЙ".

10 СИЛЬНО ОХЛАЖДЕННЫХ БЕЛКОВ ВЗБИТЬ С 1 СТ. САХАРА ДО ТЕХ ПОР,

ПОКА НЕ УВЕЛИЧИТСЯ МАССА В 4-5 РАЗ. ДОБАВИТЬ ЖАРЕННЫХ ОРЕХОВ, 40 Г МУ

КИ, ОСТОРОЖНО РАЗМЕШАТЬ. ЗАТЕМ ВЫЛОЖИТЬ НА 2 КРУГЛЫХ ПЕРГАМЕНТНЫХ ЛИС

ТА И СУШИТЬ В ДУХОВКЕ 4-5 Ч. ПРИ Т = +100 ГР.

КРЕМ: 200 Г СЛИВ. МАСЛА, 250 Г СГУЩ. МОЛОКА, 15 Г КАКАО.

2.30. ТОРТ "НАПОЛЕОН".

5 СТ. МУКИ, 500 Г МАРГАРИНА ПОРУБИТЬ ДО ОДНОРОДНОЙ МАССЫ, ДОБА

ВИТЬ 1 СТ. ВОДЫ И РУБИТЬ ДО ПОЛУЧЕНИЯ ТЕСТА, РАЗДЕЛИТЬ НА НЕСКОЛЬКО

ЧАСТЕЙ, ПОСТАВИТЬ НА ХОЛОД НА 1 ЧАС И БОЛЕЕ, РАСКАТАТЬ НА ЛИСТЕ И ВЫ

ПЕКАТЬ.

КРЕМ: 250 Г СЛИВ МАСЛА, 1 СТ. САХАРА РАЗМЯТЬ, ДОБАВИТЬ 1/2 Б.

СГУЩ. МОЛОКА ОДНО ЯЙЦО, 6 СТ. ЛОЖЕК КИПЯЧ. МОЛОКА, ГОТОВЫЙ ТОРТ ПОСТА

ВИТЬ НА ХОЛОД. КРЕМОМ ПРОМАЗАТЬ ВСЕ КОРЖИ И ВЕРХНИЙ ПОСЫПАТЬ КРОШКОЙ,

ПОВЕРХ КРЕМА, ПОЛУЧЕННОЙ ОТ ВЫРАВНИВАНИЯ КОРЖЕЙ. СВЕРХУ ПОЛОЖИТЬ ГРУЗ.

2.31. ТОРТ БИСКВИТ СУХОЙ.

ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ РАСТЕРЕТЬ С САХАРОМ ДОБЕЛА (МОЖНО ДОБАВИТЬ ЦЕДРУ,

НАТЕРТУЮ С ОДНИМ ЛИМОНОМ ИЛИ АПЕЛЬСИНОМ), СМЕШАТЬ С МУКОЙ И ОСТОРОЖНО

ВВЕСТИ ВЗБИТЫЕ ДО КРЕПКОЙ ПЕНЫ ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ. ПОЛУЧЕННУЮ МАССУ ПЕРЕЛО

ЖИТЬ В ФОРМУ И ВЫПЕКАТЬ В ДУХОВКЕ 15-20 МИН. НА 1/4 СТ. МУКИ, 1 СТ.

САХАРА, 8 ЯИЦ.

2.32. ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ.

4 ЖЕЛТКА РАСТЕРЕТЬ С ПОЛ. СТАКАНОМ САХАРА ДОБЕЛА, СМЕШАТЬ С 200 Г

СЛИВ. МАСЛА, ВСЫПАТЬ 2-2.5 СТ. МУКИ, ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО, ОНО ДОЛЖНО БЫТЬ

МЯГКИМ. РАЗДЕЛИТЬ ТЕСТО НА 3 ЧАСТИ, РАСКАТАТЬ ТОЛЩИНОЙ 0.5 СМ И ИС

ПЕЧЬ. ЗАТЕМ 4 БЕЛКА ВЗБИТЬ В ГУСТУЮ ПЕНУ И 1/2 СТ. САХАРА СМЕШАТЬ С 1

СТ. МЕЛКО ИСТОЛЧЕННЫХ ОРЕХОВ. НАЧИНКУ РАЗДЕЛИТЬ НА 2 ЧАСТИ И СМАЗАТЬ

ЕЮ ОБА КОРЖА, ПОЛОЖИВ ОДИН НА ДРУГОЙ. ТРЕТИЙ КОРЖ ПОЛОЖИТЬ НА ВТОРОЙ И

ПОКРЫТЬ ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ.

КРЕМ: 1 Б. СГУЩ. МОЛОКА, 200 Г СЛИВ. МАСЛА, 2 Ч. ЛОЖКИ КАКАО.

2.33. ТОРТ АЛЕНУШКА

1 СТ. СМЕТАНЫ, 1/2 Б. СГУЩ. МОЛОКА, 3 ЯЙЦА, 1.5 СТ. МУКИ, 1 СТ.

САХАРА, СОДА, (1 Ч. ЛОЖКА ПОГАШЕННАЯ В УКСУСЕ). ВСЕ ПЕРЕМЕШАТЬ, ВЫЛО

ЖИТЬ В ФОРМУ СМАЗАННУЮ ЖИРОМ, ВЫПЕКАТЬ В ДУХОВКЕ. СМАЗАТЬ КРЕМОМ.

КРЕМ: 200 Г СЛИВ. МАСЛА, 1/2 Б. СГУЩ. МОЛОКА - ВСЕ ВЗБИТЬ.

2.34. ТОРТ РУСЛАН.

500 Г СМЕТАНЫ, 500 Г САХАРА, 100 Г СЛИВ МАСЛА, 0.5 Ч. ЛОЖКИ СОДЫ,

5 СТ. ЛОЖЕК МУКИ. САХАР РАСТЕРЕТЬ С МАСЛОМ, ДОБАВИТЬ СМЕТАНУ И ХОРОШО

РАЗМЕШАТЬ. РАЗДЕЛИТЬ НА 2 ЧАСТИ, ОДНУ ОСТАВИТЬ ДЛЯ КРЕМА (ПОСТАВИТЬ В

ХОЛОД). В ДРУГУЮ ВСЫПАТЬ МУКУ И ДОБАВИТЬ 0.5 Ч. ЛОЖКИ СОДЫ, ПОГАСИВ В

КАПЕЛЬКЕ УКСУСА. ТЕСТО ДОЛЖНО БЫТЬ КАК НА ГУСТЫЕ ОЛАДЬИ. СКОВОРОДКУ

ГУСТО СМАЗАТЬ МАСЛОМ И ВЫПЕЧЬ 4 КОРЖА, ОДИН ИЗ НИХ ЧУТЬ БОЛЬШЕ ПОДРУ

МЯНИТЬ ДЛЯ КРОШКИ. КРЕМОМ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА ПРОМАЗАТЬ ОСТЫВШИЕ 3 КОРЖА И

ПОЛОЖИТЬ ОДИН НА ДРУГОЙ, ВЕРХНИЙ КОРЖ НАМАЗАТЬ СВЕРХУ. 4 КОРЖ РАСКРО

ШИТЬ И ПОСЫПАТЬ ИМ ТОРТ. ГОТОВЫЙ ТОРТ ПОСТАВИТЬ НА 10 ЧАСОВ В ХОЛО

ДИЛЬНИК, ДЛЯ ПРОПИТКИ.

2.35. ТОРТ С ОРЕХАМИ.

200 Г СМЕТАНЫ, 2 ЯЙЦА, 1 СТ. САХАРА, 0.5 СТ. МУКИ, 0.5 Б. СГУЩ.

МОЛОКА, КАКАО, 1 Ч. ЛОЖКА СОДЫ, ПОГАШЕННАЯ В 0.5 Ч. ЛОЖКИ УКСУСА. ВСЕ

ТЩАТЕЛЬНО ПЕРЕМЕШАТЬ И ПОСТАВИТЬ ТЕСТО В ДУХОВКУ НА 50 МИН, НА НЕБОЛЬ

ШОЙ ОГОНЬ.

КРЕМ: 200 Г СЛИВ. МАСЛА, 0.5 Б. СГУЩ. МОЛОКА, КАКАО, ВСЕ ХОРОШО

РАСТЕРЕТЬ, ДОБАВИТЬ 300 Г ИЗМЕЛЬЧЕННЫХ ОРЕХОВ. ИСПЕЧЕННУЮ ОСТЫВШУЮ ЛЕ

ПЕШКУ РАЗРЕЗАТЬ НА 2 РАВНЫХ ПЛАСТА И ПРОМАЗАТЬ КРЕМОМ С ОРЕХАМИ. ГОТО

ВЫЙ ТОРТ ОБЯЗАТЕЛЬНО ВЫДЕРЖАТЬ 1 ДЕНЬ В ХОЛОДНОМ МЕСТЕ.

2.36. ТОРТ ЖОЗЕФИНА.

ТЕСТО ОДНОГО КОРЖА: 1 ЯЙЦО + 1 СТ. САХАРА + 1 СТ. СМЕТАНЫ + 0.5 Ч. ЛОЖ.

СОДЫ ВЗБИТЬ + 1.5 СТ. МУКИ (СОДУ ПОГАШ. В УКСУСЕ). СМАЗАТЬ ФОРМУ ИЛИ

СКОВОРОДУ И ВЫПЕКАТЬ РАЗРЕЗАТЬ ПОПОЛАМ, ЕСЛИ СРАЗУ 2 ПИРОГА, НОРМУ

ВСЕГО УДВОИТЬ.

ТЕСТО ВТОРОГО КОРЖА, ТО ЖЕ САМОЕ, ЧТО И ПЕРВОГО + 2 Ч. ЛОЖКИ КАКАО.

КРЕМ ЗАТЕМ РАЗМЕШАТЬ ДО ПОЛНОГО РАСТВОРЕНИЯ КЛАДУТ ЯЙЦО, ТОПЛЕНОЕ МАС

ЛО И МЕСЯТ КРУТОЕ ТЕСТО. ЧЕРЕЗ ЧАС-ПОЛТОРА ТЕСТО РАСКАТАТЬ ДО ТОЛЩИНЫ

0.5 ММ. НА ПРОТИВЕНЬ СМАЗАННЫЙ МАСЛОМ КЛАДУТ СЛОЙ ТЕСТА, СВЕРХУ ПОСЫ

ПАЮТ НАЧИНКОЙ, СОСТОЯЩЕЙ ИЗ ИЗМЕЛЬЧЕННЫХ ОРЕХОВ СМЕШАННЫХ С САХАРОМ И

ЗАКРЫВАЮТ ВТОРЫМ СЛОЕМ ТЕСТА. ТАК ДЕЛАЮТ НЕСКОЛЬКО СЛОЕВ. ПОСЛЕ ЭТОГО

ПАХЛАВУ РЕЖУТ НА РОМБЫ РАЗМЕРОМ 10Х4 СМ, СМАЗЫВАЮТ ЖЕЛТКОМ ЯЙЦА. В СЕ

РЕДИНУ КАЖДОГО РОМБА ПОМЕЩАЮТ ПОЛОВИНКУ ЯДРА ОРЕХА, ВЫПЕКАЮТ ПОХЛАВУ В

ДУХОВКЕ ПРИ 180-200 ГР. В ТЕЧЕНИИ 35-40 МИН. ЗА 15 МИН. ДО ГОТОВНОСТИ

ПОХЛАВУ СВЕРХУ ГЛАЗИРУЮТ СИРОПОМ ИЛИ МЕДОМ.

МУКА 240 Г, ТОПЛЕНОЕ МАСЛО 60 Г, МОЛОКА 80 Г, ЯЙЦО 1 ШТ. , ДРОЖ

ЖЕЙ 8 Г ОРЕХИ 200 Г , САХАР 200 Г , МЕД 20 Г , ВАНИЛИН.

2.37. ТОРТ.

ТЕСТО: 1 ПАЧКА МАРГАРИНА, 3 СТ. САХАРА, 2-3 ЯЙЦА, СОЛЬ, СОДА, МУ

КА. ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО НА 7 ЛЕПЕШЕК, СМАЗАТЬ ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ.

КРЕМ: 1 Б. СГУЩ. МОЛОКА, 200 Г МАСЛА, 2 Ч. ЛОЖКИ КАКАО.

2.38. ТОРТ ИЗ СЛИВОК.

СЛИВКИ ВЗБИТЬ В КРЕПКУЮ ПЕНУ, САХАР РАСТЕРЕТЬ ДО ИСЧЕЗНОВЕНИЯ

КРИСТАЛЛИКОВ С ЖЕЛТКАМИ, СМЕШАТЬ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ. ВСЫПАТЬ ВАНИ

ЛИН, ДОБАВИТЬ ХОРОШО ВЗБИТЫЕ С САХАРОМ ЖЕЛТКИ И ПОСТЕПЕННО ДОБАВЛЯТЬ

ПРОСЕЯННУЮ МУКУ. ВСЕ ПЕРЕМЕШАТЬ ДО ОДНОРОДНОЙ МАССЫ. ГОТОВОЕ ТЕСТО ОС

ТОРОЖНО ПЕРЕЛОЖИТЬ В ФОРМУ (С НИЗКИМИ БОКАМИ) СМАЗАННУЮ ЖИВОТНЫМ ЖИРОМ

И ОБСЫПАТЬ КРОШКАМИ ИЗ ПШЕНИЧНЫХ СУХАРЕЙ. ПЕЧЬ 20-25 МИН. ПРИ

Т=200-220 Г ПОСЛЕ ОХЛАЖДЕНИЯ ТОРТ ВЫНУТЬ ИЗ ФОРМЫ И СЛЕГКА ПОСЫПАТЬ

САХАРНОЙ ПУДРОЙ.

ДЛЯ 1 КГ ТОРТА: 200 Г МУКИ, 200 Г САХАРА, 500 Г ГУСТЫХ СЛИВОК, 6

ЯИЦ, 50 Г ПШЕНИЧНЫХ СУХАРЕЙ, ВАРЕНЬЕ ПО ВКУСУ, 25 Г МАСЛА СЛИВОЧНОГО

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ, САХАРНОЙ ПУДРЫ ДЛЯ ОБСЫПКИ.

2.39. ТОРТ "ДИЙНАВА".

ВЗБИТЬ БЕЛКИ, ПОСТЕПЕННО ДОБАВЛЯЯ САХАР ДО ОБРАЗОВАНИЯ УСТОЙЧИВОЙ

ПЕНЫ ИЗМЕЛЬЧЕННЫЕ ОРЕХИ СМЕШАТЬ С САХАРНОЙ ПУРОЙ, ПРОСЕЯННОЙ МУКОЙ И

ВЗБИТЫМИ БЕЛКАМИ. ИЗ ПРИГОТОВЛЕННОГО ТЕСТА ВЫПЕЧЬ 3 ОДИНАКОВЫХ ЛЕПЕШ

КИ. 3 БЕЛКОВО ОРЕХОВЫЕ ЛЕПЕШКИ ПРОМАЗАТЬ КРЕМОМ, ЗАЛИТЬ ГЛАЗУРЬЮ, ПРИ

ГОТОВЛЕННОЙ ИЗ ШОКОЛАДА, РАСТОПЛЕННОМ НА КОНДИТЕРСКОМ ЖИРЕ. УКРАСИТЬ

ДЕКОРАТИВНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ ИЗ САХАРНОЙ МАССЫ.

КРЕМ: В ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ, РАСТЕРТЫЕ С САХАРОМ, ВЛИТЬ

ТОНКОЙ СТРУЙКОЙ

ГОРЯЧЕЕ МОЛОКО, НЕПРЕРЫВНО ПОМЕШИВАЯ, ЗАТЕМ ОХЛАДИТЬ ДО 18-20 ГР. ,

ВЛИТЬ В РАЗМЯГЧЕННОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО, ДОБАВИВ КАКАО И КОНЬЯК. ЯИЧНЫЕ

БЕЛКИ 17 ШТ. , 2 СТ. САХАРА, САХ. ПУДРЫ 300 Г , 85 Г МУКИ, 300 Г СЛИВ.

МАСЛА, ЖЕЛТКИ 2 ШТ. , 1/2 СТАК. МОЛОКА, 20 Г КАКАО, 200 Г ШОКОЛАДА, 20

Г ЖИРА, 20 Г КОНЬЯКУ, 1/2 СТ. ОРЕХОВ.

2.40. ТОРТ АНЕЧКА.

МАСЛО И МЕД РАСТОПИТЬ, ДОБАВИТЬ САХАР, СМЕТАНУ, ЯЙЦО ВЗБИТЬ, ПРИ

БАВИТЬ СОЛИ, 0.5 Ч. ЛОЖКИ СОДЫ, ОРЕХИ, МУКУ. ТЕСТО РАЗДЕЛИТЬ НА 3 ЧАС

ТИ, КОРЖИ МАЖУТ КРЕМОМ, СВЕРХУ ПОСЫПАЮТ КРОШКОЙ И ОРЕХАМИ.

2.5 СТ. МУКИ, 2 СТ. ЛОЖКИ МЕДА, 3 СТ. ЛОЖКИ СМЕТАНЫ, 1 СТ. САХА

РА, 1 ЯЙЦО 100 Г МАСЛА, 300 Г ОРЕХОВ, СОДА, СОЛЬ.

2.41. ТОРТ ИЗ ВИШЕН.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО РАЗОТРИТЕ ДОБЕЛА СО 100 Г САХАРА. ЯЙЦА ВЗБЕЙТЕ ДО

ГУСТОЙ ПЕНЫ, С ОСТАЛЬНЫМ САХАРОМ, ОРЕХИ МЕЛКО НАРУБИТЬ И ВСЕ ПЕРЕМЕ

ШАТЬ, ДОБАВИТЬ МЕЛКО ИЗРУБЛЕННУЮ ЦЕДРУ ЛИМОНА, КОРИЦУ, МУКУ, ВСЕ ПЕРЕ

МЕШАТЬ, ПОЛОЖИТЬ ВИШНЮ ИЗ ВАРЕНЬЯ М ОПЯТЬ ХОРОШО ПЕРЕМЕШАТЬ. ПРИГОТОВ

ЛЕННОЕ ТЕСТО ПОЛОЖИТЬ В ФОРМУ С НИЗКИМ БОРТОМ ХОРОШО СМАЗАННУЮ СЛИВОЧ

НЫМ МАСЛОМ. ВЫПЕКАТЬ 25-30 МИН. ПРИ Т = +180-200 ГР. ПОСЛЕ ОХЛАЖДЕНИЯ

ВЕРХ ТОРТА УКРАСИТЬ ВИШНЕВЫМ ВАРЕНЬЕМ.

ДЛЯ 1 КГ ТОРТА: 200 Г МУКИ, 150 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА, 200 Г САХАРА,

5 ШТ. ЯИЦ, 100 Г ОРЕХОВ, 250 Г ВИШНЕВЫХ ЯГОД, 1 Ч. ЛОЖКА КОРИЦЫ, ЦЕДРУ

1 ЛИ МОНА

2.42. ТОРТ "МУРАВЕЙНИК".

ТЕСТО: 1 ПАЧКА МАРГАРИНА, 1/3 СТ. МОЛОКА, 2 ЯЙЦА, СОДА, СОЛЬ, МУ

КА. КРЕМ: 1 Б. СГУЩ. МОЛОКА ВАРЕНОГО 2-2.5 ЧАСА, 200 Г СЛИВ. МАСЛА.

2.43. ТОРТ "ПИЩА БОГОВ".

КРЕМ: 1 Б. СГУЩ. МОЛОКА, 200 Г СЛИВ. МАСЛА, 2 Ч. ЛОЖКИ КАКАО. 2

ЯЙЦА РАСТЕРЕТЬ С 1 СТАКАНОМ САХАРА И 0.5 СТАКАНА СМЕТАНЫ, 0.5 СТ. ОРЕ

ХОВ МЕЛКО ПОРЕЗАННЫХ, 2 СТАК. МУКИ, 0.5 Ч. ЛОЖКИ СОЛИ, СМЕШАТЬ ВСЕ,

РАЗЛОЖИТЬ В ГЛУБОКОЙ СКОВОРОДЕ. ВЫПЕКАТЬ 35-40 МИН. ЧЕРЕЗ 4-5 ЧАСОВ

РАЗРЕЗАТЬ НА 2 ЧАСТИ (НИЖНЯЯ ТОНЬШЕ) ВЕРХНЮЮ ЧАСТЬ РАЗМЯТЬ НА КРОШКИ

РУКОЙ, НИЗ ПОКРЫТЬ КРЕМОМ И ПОСЫПАТЬ 1/3 ЧАСТЮ КРОШЕК, ЧУТЬ ПРИДАВИТЬ

РУКОЙ И ОПЯТЬ ПОКРЫТЬ КРЕМОМ, ПОСТАВИТЬ В ХОЛОД.

2.44. "КОРОЛЕВСКИЙ" ТОРТ.

КРЕМ: 6 БЕЛКОВ ВЗБИТЬ В ПЕНУ С 3/4 СТ. САХАРА, ВЛИТЬ 1/2 СТ. СОКА

ИЗ ВАРЕНЬЯ И ДАЖЕ КУСОЧКИ ВАРЕНЬЯ. ВСЕ ВЫМЕШАТЬ И ПОМАЗАТЬ КОРЖИ, А

ПОТОМ РАСТЕРЕТЬ ПЯТЫЙ КОРЖ И ПОСЫПАТЬ СВЕРХУ.

ТЕСТО: 6 ЖЕЛТКОВ РАСТЕРЕТЬ С 3/4 СТ. САХАРА, 200 Г МАСЛА, 1/4 Ч.

ЛОЖКИ СОДЫ, 2.5 СТ. МУКИ, ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО. ЭТУ МАССУ РАЗДЕЛИТЬ НА 5

КОРЖЕЙ И ПЕЧЬ НА ПЕРГАМЕНТНОЙ БУМАГЕ (5 МАЛЕНЬКИХ). УПОТРЕБЛЯТЬ ТОРТ

НА ВТОРОЙ ДЕНЬ.

2.45. ТОРТ АППЕТИТНЫЙ

3 ЯЙЦА, 1 СТ. САХАРА ВЗБИТЬ С 1/2 Б. СГУЩ. МОЛОКА И Б. СМЕТАНЫ,

ЧУТЬ-ЧУТЬ СОЛИ, 1 Ч. ЛОЖКА СОДЫ (ПОГАШ. В УКСУСЕ), 2 СТ. МУКИ СМЕШАТЬ.

РАЗОГРЕТЬ ЧУДО ИЛИ СКОВОРОДУ, СМАЗАТЬ МАРГАРИНОМ И ВЫЛОЖИТЬ 1/2 ТЕСТА

И ВЫПЕКАТЬ. В ОСТАВШУЮСЯ ЧАСТЬ ТЕСТА ДОБАВИТЬ 2-3 Ч. ЛОЖКИ КАКАО. ОС

ТЫВШИЕ КОРЖИ РАЗРЕЗАТЬ ПОПОЛАМ. ПОЛУЧИТСЯ 4 СЛОЯ.

КРЕМ: 250 Г МАСЛА, 1 СТ. САХАРА РАЗМЯТЬ ДОБАВИТЬ 1/2 Б. СГУЩ. МО

ЛОКА, 1 ЯЙЦО.

2.46. ТОРТ ЗАБАВА

3 ЯЙЦА, 1 СТ. САХАРА ВЗБИТЬ С 1/2 Б. СГУЩ. МОЛОКА 1 Б. СМЕТАНЫ,

ЧУТЬ-ЧУТЬ СОЛИ 1 Ч. ЛОЖКА СОДЫ (ПОГАШЕННОЙ В УКС.) 2 СТ. МУКИ РАЗМЕ

ШАТЬ. РАЗОГРЕТЬ ЧУДО ИЛИ СКОВОРОДУ, СМАЗАТЬ МАРГАРИНОМ И ВЫЛОЖИТЬ 1/3

ТЕСТА И ВЫПЕКАТЬ. В ОСТАВШУЮСЯ ЧАСТЬ ТЕСТА ДОБАВИТЬ 1.5-3 Ч. ЛОЖКИ КА

КАО ОСТЫВШИЕ КОРЖИ РАЗРЕЗАТЬ ПОПОЛАМ, ПОЛУЧИТСЯ 4 СЛОЯ.

КРЕМ: 250 Г МАСЛА, 1 СТ. САХАРА РАЗМЯТЬ ДОБАВИТЬ 1/2 Б. СГУЩ. МО

ЛОКА, 1 ЯЙЦО.

2.47. ТОРТ ОГНИ МОСКВЫ

3 ЯЙЦА, 1 СТ. САХАРА ВЗБИТЬ С 1/2 Б. СГУЩ. МОЛОКА 1 Б. СМЕТАНЫ,

ЧУТЬ-ЧУТЬ СОЛИ 1 Ч. ЛОЖКА СОДЫ (ПОГАШЕННОЙ В УКС.) 2 СТ. МУКИ РАЗМЕ

ШАТЬ. РАЗОГРЕТЬ ЧУДО ИЛИ СКОВОРОДУ, СМАЗАТЬ МАРГАРИНОМ И ВЫЛОЖИТЬ 1/3

ТЕСТА И ВЫПЕКАТЬ. В ОСТАВШУЮСЯ ЧАСТЬ ТЕСТА ДОБАВИТЬ 1.5-3 Ч. ЛОЖКИ КА

КАО ОСТЫВШИЕ КОРЖИ РАЗРЕЗАТЬ ПОПОЛАМ, ПОЛУЧИТСЯ 4 СЛОЯ.

КРЕМ: 250 Г МАСЛА, 1 СТ. САХАРА РАЗМЯТЬ, ДОБАВИТЬ 1/2 Б. СГУЩЕН

НОГО МОЛОКА, 1 ЯЙЦО.

2.48. ТОРТ ПЬЯНАЯ ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ.

ДЛЯ БИСКВИТА: 10 ЯИЦ, 2.5 СТ. САХАРА, 2 СТ. МУКИ, 50 Г КАКАО.

ДЛЯ КРЕМА: 50 Г КАКАО, 600 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА, 6 СТ. ЛОЖКИ МОЛО

КА, 3 СТ. САХАРА, 4 ЯЙЦА, 2.5 СТ. ВИШНИ, 1/2 СТ. КОНЬЯКА, 100 Г ШОКО

ЛАДА, 2 ПАКЕТИКА ВАНИЛЬНОГО САХАРА.

ЯЙЦА ВЗБИТЬ В ЭМАЛИРОВАННОЙ МИСКЕ, ДОБАВИТЬ САХАР, ВЗБИТЬ НА ПАРУ

ДО ОБРАЗОВАНИЯ ГУСТОИ ТЕПЛОЙ МАССЫ. ЗАТЕМ ОТСТАВИТЬ НА СТОЛ, ПРОДОЛЖАЯ

ВЗБИВКУ ПОКА НЕ ОСТЫНЕТ. ПОСЛЕ ЭТОГО ОСТОРОЖНО, МЕШАЯ ЛОЖКОЙ СВЕРХУ

ВНИЗ, СМЕШАТЬ С МУКОЙ, ПЕРЕМЕШАННОЙ С КАКАО. МАССУ ВЫЛОЖИТЬ В ФОРМУ,

СМАЗАННУЮ МАСЛОМ И ПОСЫПАННУЮ МУКОЙ. ВЫПЕКАТЬ В ДУХОВКЕ СО СРЕДНИМ ЖА

РОМ. ГОТОВНОСТЬ БИСКВИТА ОПРЕДЕЛИТЬ, ВОТКНУВ В

НЕГО ТОНЕНКУЮ ПАЛОЧКУ,

ЕСЛИ ПАЛОЧКА СУХАЯ, ЗНАЧИТ ГОТОВ. ВИШНЮ/МОЖНО ИЗ НАЛИВКИ/ ОСВОБОДИТЬ

ОТ КОСТОЧЕК, ПРИЖАТЬ К ДНУ БАНКИ ЛОЖКОЙ И ЗА 2 ДНЯ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЗАЛИТЬ КОНЬЯКОМ, ПЕРЕМЕШАТЬ С САХАРОМ, ЗАКРЫТЬ КРЫШКОЙ. СЛИВ. МАСЛО

2.5 СТ. САХАРА РАСТЕРЕТЬ ПОСТЕПЕННО ДОБАВЛЯЯ В ОСТЫВШУЮ МАССУ КАКАО И

ЯИЦ. ДОБАВИТЬ ВАНИЛЬНЫЙ САХАР. ЕСЛИ В КРЕМЕ ВЕСЬ САХАР РАЗОШЕЛСЯ

КРЕМ ГОТОВ.

РАЗРЕЗАТЬ БИСКВИТ ПОПОЛАМ, ИЗ КАЖДОЙ ПОЛОВИНЫ ВЫНУТЬ ВИЛКОЙ ВЕСЬ

МЯКИШЬ. РАСТЕРЕТЬ С 1/3 ВСЕГО КОЛ. КРЕМА. ПОЛУЧЕННУЮ МАССУ ПЕРЕМЕШАТЬ

С 1/2 ВСЕГО КОЛ. ВИШНИ, РАЗДЕЛИТЬ МАССУ ПОПОЛАМ И УЛОЖИТЬ ОБРАТНО В

КОРОБОЧКУ ИЗ КОРОК БИСКВИТА, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО СМАЗАВ ИХ КРЕМОМ ВНУТРИ.

НА НИЖНЮЮ ПОЛОВИНУ ПРИГОТОВЛЕННОГО ТОРТА ВЫЛОЖИТЬ ЧАСТЬ ОСТАВШЕГОСЯ

КРЕМА, ЗАСЫПАТЬ ВИШНЕЙ, СВЕРХУ ПОКРЫТЬ ВСЕМ ОСТАЛЬНЫМ КРЕМОМ, НА НЕГО

ПОЛОЖИТЬ РАЗРЕЗОМ ВНИЗ ВТОРУЮ ПОЛОВИНУ ТОРТА. ШОКОЛАД РАЗОГРЕТЬ ДОБА

ВИВ 2 СТ. ЛОЖКИ МОЛОКА И ОБЛИТЬ ИМ ВЕСЬ ТОРТ СВЕРХУ И С БОКОВ, РАЗРОВ

НЯВ ГЛАЗУРЬ НОЖОМ. ГОТОВЫЙ ТОРТ ХОРОШО ОСТУДИТЬ.

2.49. ТОРТ ПРЕЛЕСТЬ

ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО ГУСТОТЫ СМЕТАНЫ /1-2 СТ. МУКИ/ ИСПЕЧЬ 3 КОРЖА, В

ОДИН ИЗ НИХ ДОБАВИТЬ 1-2 Ч. ЛОЖКИ. СМАЗАТЬ КРЕМОМ.

3 ЯЙЦА, 1 СТ. САХАРА, СЛЕГКА ВЗБИТЬ, ДОБАВИТЬ 0.5 Б. СГУЩ. МОЛОКА

1 Б. МАЙОНЕЗА, 1 Ч. ЛОЖКА СОДЫ /ПОГАШ. В УКСУСЕ/

КРЕМ: 1 СТ. СМЕТАНЫ, 0.5 САХАРА, 1 ЛИМОН ПРОПУСТИТЬ С КОРОЧКОЙ,

ОРЕХИ.

2.50. ТОРТ СКАЗКА ВЕНСКОГО ЛЕСА

ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО: 300 Г СМЕТАНЫ, 1 СТ. САХАРА, 1 СТ. ЛОЖКА УКСУСА С

ВОДОЙ. ТЕСТО КАК НА ОЛАДЬИ. РАЗДЕЛИТЬ НА 3 ЧАСТИ, В

КАЖДУЮ ПОЛОЖИТЬ: В

1-ОРЕХИ МОЛОТЫЕ, ВО 2-ИЗЮМ, В 3-МАК. ВЫПЕКАТЬ КАЖДУЮ ОТДЕЛЬНО.

КРЕМ: 0.5 Б. СГУЩ. МОЛОКА, 300 Г СЛИВ. МАСЛА, КАЖДЫЙ КОРЖ ОБМА

ЗАТЬ КРЕМОМ И БОКОВЫЕ СТОРОНЫ. ПОСЫПАТЬ МОЖНО САХАРНОЙ ПУДРОЙ, КРОШКОЙ

С ОРЕХАМИ, С ШОКОЛАДОМ.

2.51. КИСЛЫЙ ТОРТ

В БУЛОЧКУ КИСЛОГО ТЕСТА ДОБАВИТЬ 1 СТ. МАСЛА, 1 СТ. САХАРА, 5 Я

ИЦ, ХОРОШО ВЗБИТЬ И ВЫЛИТЬ В ФОРМУ, ВЫПЕКАТЬ В ДУХОВКЕ.

2.52. ТОРТ С НОВЫМ ГОДОМ

ТЕСТО: ХОРОШО ПЕРЕМЕШАТЬ 2 ЯЙЦА, 1 СТ. САХАРА, 1 СТ. СМЕТАНЫ, 1/2

Б. СГУЩ. МОЛ. 1 Ч. ЛОЖКУ СОДЫ С 2-МЯ СТ. МУКИ. ТЕСТО ВЫЛОЖИТЬ НА СКО

ВОРОДКУ, СМАЗАННУЮ МАСЛОМ И ПОСЫПАННУЮ СУХАРЯМИ. ВЫПЕКАТЬ ТЕСТО 20-25

МИН ПРИ 170-180. КОГДА ПИРОГ ОСТЫНЕТ, РАЗРЕЗАТЬ ЕГО НА 2 СЛОЯ И ПРОМА

ЗАТЬ КРЕМОМ.

КРЕМ: ВЗБИТЬ 1/2 Б. СГУЩ. МОЛОКА С 250 Г РАЗМЯГЧЕННОГО СЛИВОЧНОГО

МАСЛОМ .

ГЛАЗУРЬ: СМЕШАТЬ 3 СТ. ЛОЖКИ САХАРА С 2-МЯ СТ. ЛОЖКАМИ КАКАО.

ВЛИТЬ 3 СТ. ЛОЖКИ МОЛОКА И ПОСТАВИТЬ НА ОГОНЬ ДО ПОЛНОГО РАСТВОРЕНИЯ

САХАРА. СНЯТЬ С ОГНЯ, ПОЛОЖИТЬ 1 Ч. ЛОЖКУ СЛИВ. МАСЛА И ГОРЯЧЕЙ ГЛА

ЗУРЬЮ ПОМАЗАТЬ ВЕРХ ТОРТА. КОГДА ГЛАЗУРЬ ЗАСТЫНЕТ, НАРИСОВАТЬ ИЗ КОН

ДИТЕРСКОГО ШПРИЦА КРЕМОМ БОЛЬШУЮ СНЕЖИНКУ ВО ВЕСЬ ТОРТ. КРЕМ НАБЕРИТЕ

ЗАРАНЕЕ ИЗ ПОРЦИИ ПРИГОТОВЛЕННОЙ ДЛЯ ПРОСЛОЙКИ.

ДЛЯ ТЕСТА: 2 ЯЙЦА, 1 СТ. СМЕТАНЫ, 1 СТ. САХАРА, 1/2 Б. СГУЩ. МО

ЛОКА, 1 Ч. ЛОЖКА СОДЫ, 2 СТ. МУКИ.

ДЛЯ КРЕМА: 250 Г СЛИВ. МАСЛА, 1/2 Б. СГУЩ. МОЛОКА

ДЛЯ ГЛАЗУРИ: 3 СТ. ЛОЖКИ САХАРА, 2 СТ. ЛОЖКИ КАКАО, 3 СТ. ЛОЖКИ

МОЛОКА, 1 Ч. ЛОЖКА СЛИВ. МАСЛА.

2.53. ТОРТ ОРЕХОВЫЙ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

9 ЯИЦ, 2 СТ. ЛОЖКИ ВОДЫ, 10 СТ. ЛОЖЕК САХАРА, 10 СТ. ЛОЖЕК ТОЛЧЕ

НЫХ ОРЕХОВ, 4 СТ. ЛОЖКИ ТОЛЧЕНЫХ СУХАРЕЙ. ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО И ВЫПЕКАТЬ

В ФОРМЕ. КОГДА ТОРТ ОСТЫНЕТ, РАЗРЕЗАТЬ ОСТРЫМ НОЖОМ НА 2 ПОЛОВИНЫ,

ПРОПИТАТЬ СИРОПОМ.

СИРОП: 1/2 СТ. САХАРА РАСТВОРИТЬ В 1/2 СТ. ГОРЯЧ. ВОДЫ, ОХЛАДИТЬ

И ДОБАВИТЬ 2-3 СТ. ЛОЖКИ ВОДКИ. СМАЗАТЬ ОБЕ ПОЛОВИНКИ, А ПОТОМ ВЕРХ И

КРАЯ, ЗАТЕМ ПРИСТУПИТЬ К УКРАШЕНИЮ.

КРЕМ: 1 Б. СГУЩ. МОЛОКА, 200 Г СЛИВ. МАСЛА, 5-6 Ч. ЛОЖЕК КАКАО.

2.54. ТОРТ ШУТКА

3 Б. СГУЩ. МОЛОКА КЛАДУТ В КАСТРЮЛЮ С ВОДОЙ И КИПЯТЯТ 2 ЧАС. 50 Г

БЕЛО-РОЗОВОГО ЗЕФИРА РАЗРЕЗАТЬ ПОПОЛАМ, 110 Г(2 ПАЧКИ) ПЕЧЕНЬЯ ТРУТ НА

ТЕРКЕ, СМЕШИВАЮТ С ЧУТЬ ТЕПЛЫМ СГУЩ. МОЛОКОМ, 5 Г РАСТИТ. МАСЛА И ОРЕ

ХАМИ. ПОСЫПАВ БЛЮДО ТЕРТЫМ ПЕЧЕНЬЕМ, КЛАДУТ ШАР ЗЕФИРУ, ВЫКЛАДЫВАЮТ

МАССУ С МОЛОКОМ, МАСЛА, ПЕЧЕНЬЯ И ОРЕХОВ, РАЗРАВНИВАЮТ, СНОВА КЛАДУТ

ЗЕФИР И ПРИЖИМАЮТ, ЧТОБЫ ВОШЕЛ В МАССУ НАПОЛОВИНУ. СВЕРХУ ТОРТ ПОСЫПА

ЮТ ДРОБЛЕННЫМИ ОРЕХАМИ И ТЕРТЫМ ПЕЧЕНЬЕМ, СТАВЯТ В ХОЛОДНОЕ МЕСТО.

2.55. ТОРТ ПРАЗДНИЧНЫЙ

4 ЯИЧНЫХ ЖЕЛТКА РАСТЕРЕТЬ С 1/2 СТ. САХАРА ДОБЕЛА. СМЕШАТЬ С 200

Г СЛИВ. МАСЛА (КУСКОМ), ЗАТЕМ ВСЫПАТЬ 2-2.5 СТ. МУКИ, ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО

(МЯГКОЕ). РАЗДЕЛИТЬ ЕГО НА 3 ЧАСТИ. РАСКАТАТЬ ТЕСТО В ПЛАСТЫ ТОЛЩИНОЙ

В 1/2 СМ И ИСПЕЧЬ 3 КОРЖА. ЗАТЕМ 4 БЕЛКА ВЗБИТЬ В ГУСТУЮ ПЕНУ С 1/2

СТ. МЕЛКО ИСТОЛЧЕНЫХ ОРЕХОВ И ЛИМОН. ЦЕДРОЙ С 1 ЛИМОНА, НАЧИНКУ РАЗДЕ

ЛИТЬ НА 6 ЧАСТЕЙ И СМАЗАТЬ ЕЮ ОБА КОРЖА, ПОЛОЖИВ ИХ ОДИН НА ДРУГОЙ.

ТРЕТИЙ КОРЖ ПОЛОЖИТЬ НА 2 И ПОКРЫТЬ ШОКОЛАДН.

КРЕМОМ.

КРЕМ: СМЕШАТЬ 500 Г МАСЛА, 1/2 СТ. САХАРА, 3 СТ. ЛОЖКИ МОЛОКА,

1/2 ПЛИТКИ ШОКОЛАДА И ВАРИТЬ В КАСТРЮЛЕ НА НЕБОЛЬШОМ ОГНЕ, ВСЕ ВРЕМЯ

ПОМЕШИВАЯ, ПОКА МАССА НЕ ЗАГУСТЕЕТ. СВЕРХУ ТОРТ УКРАСИТЬ ЦЕЛЫМИ ЯДРАМИ

ОРЕХОВ, ЦУКАТОВ И КУСОЧКАМИ ШОКОЛАДА. СЛЕДУЕТ ИМЕТЬ ВВИДУ, ЧТО БЕЛКИ

ПЕРЕД ВЗБИВАНИЕМ СЛЕДУЕТ ОХЛАДИТЬ. ВЗБИВАТЬ ИХ НАДО ПЕРЕД САМЫМ УПОТ

РЕБЛЕНИЕМ, Т. К. ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ НЕ МОГУТ ДОЛГО СТОЯТЬ, ОНИ НАЧИНАЮТ

ОПАДАТЬ И СТАНОВЯТСЯ ВОДЯНИСТЫМИ.

2.56. ТОРТ МЕДОВЫЙ

К 250 Г МЕДА ДОБАВИТЬ 1/2 СТ. ВОДЫ, 1 СТ. ПОДС. МАСЛА, ЗАТЕМ ВСЫ

ПАТЬ 1/2 СТ. ИЗМЕЛЬЧЕННЫХ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ, СТОЛЬКО ЖЕ ИЗЮМА, 2-3 ЛОЖКИ

ЦУКАТОВ, КАКАО, КОРИЦЫ (ПО 1 Ч. ЛОЖКЕ), ГВОЗДИКУ (4-5 ШТ.), ИСТОЛЧЕН

НЫХ В СТУПКЕ 1 Ч. ЛОЖКУ СОДЫ И МУКИ, ЧТОБЫ ПОЛУЧИЛОСЬ НЕ КРУТОЕ ТЕСТО.

ГОТОВОЕ ТЕСТО РАСКАТАТЬ ТОЛЩИНОЙ В 2 СМ. ПОЛОЖИТЬ НА СМАЗАННЫЙ МАСЛОМ

ПРОТИВЕНЬ, ЗАПЕКАТЬ В УМЕРЕННОЙ ГОРЯЧЕЙ ДУХОВКЕ ОКОЛО ЧАСА. НА СТОЛ

ПОДАВАТЬ ОСТЫВШИМ, ПОКРЫВ ЕГО БЕЛКОВОЙ ГЛАЗУРЬЮ ИЛИ ПОСЫПАВ САХАРНОЙ

ПУДРОЙ

2.57 ТОРТ "ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ"

Тесто: Поставить на огонь 1.5 стак. воды и добавить 150гр слив.масла (маргарина). Когда смесь закипит всыпать 1.5 стакан муки, помешивая. Тесто остудить, вбить поочередно 6 яиц. На противень, смазанный маслом ложить продолговатыми колбасками.

Крем: взбить 2 стакана холодной сметаны и 1 стак. сахара. Испеченные "пальчики" обмакнуть в крем и сложить на блюдо поленницей. Сверху посыпать какао или тертым шоколадом.

2.58 ТОРТ "МЕДОВЫЙ" "2"

Тесто: 125 гр маргарина, 1 стак. сахара, 3 яйца, 2 ст.л. меда, 1 ч.л. соды (гашеной), соль, 4 стак. муки. Маргарин растереть с сахаром, добавить 3 яйца и хорошо взбить. Туда же добавить 2 ст.л. меда. Положить 1 ч.л. соды, соль. Все поставит на пар, пока

масса поднимется шубой, потом постепенно добавить 4 стакан муки. Тесто замесить, разделить на 8 частей и спечь.

Крем:3 яйца, 1 стакан сахара, 2 ст.л. муки, 2 стакана молок 250 гр. масла. 3 яйца взбить со стаканом сахара, затем положить 2 ст.л. муки и все взбить, потом влить 2 стакана холодного молока и посьавить на слабый огонь все время помешивая. Затем добавить 100 гр. сливочного масла и немного покипятить, когда остынет еще добавить 150 гр. слив. масла и все вместе взбить. Мазать холодным кремом.

2.59 ТОРТ "МИШКА"

Тесто: 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1 стакан муки, 1 ст.л. масла.

Крем: 1 стакан сметаны, 2/3 стакана сахара, орехи.

Глазурь: 50 гр. сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 ч.л. какао, 3 ст.л. молока. Сахар растереть с маслом, добавить сметану, чуть-чуть соды,муки хорошенько вымесить. Полученное тесто разделить на две части, в одну из них добавить порошок какао. Испечь 3 белых и 3 темных коржа. Темный смазать взбитой с сахаром сметаной, посыпать грецкими орехами, сверху положить белый корж, крем, опять темный корж и тд. Последний корж залить горячей глазурью.

2.60 ТОРТ "НИЩИЙ СТУДЕНТ"

Тесто: смешать 100гр маргарина, 100гр меда и растопить. Взбить 1 яйцо, 1/2 стак.сахара, 1/2 ч.л. соды. Все смешать и добавить 2 стак. муки. Сделать 4 коржа.

Крем: 150гр масла растереть со 150гр сахара и добавить 5 стак. сметаны. (Сметану для крема вылить в марлю (4слоя) и подержать в кастрюле над солью для удаления влаги).

2.61 ТОРТ "ЧЕРЕМУХОВЫЙ"

Тесто: 1 стак. черемуховой муки залить 1 стаканом кипящих сливок. Периодически помешивая, выдержать около 1 часа до набухания, добавить 1стак. сахара, 1 яйцо, 60-80гр распущенного масла, 1стак. муки, 0.5 ч.л. негашеной соды. Сковороду посыпать манкой, выпекать 30-40 мин. на среднем огне. Готовность проверить спичкой. Теплым резать на полукоржи, которые пропитать вином с сиропом.

Крем: 800гр откинутой сметаны, 1 стак. сахара.

2.62 ТОРТ "ПТИЧЬЕ МОЛОКО"

Тесто: растопить 150гр слив. масла, добавить 1 стак. сахара и размешать. Вбить 3 яйца, 1 ч.л гашеной соды, 1 стак. муки. Разделить тесто на две части, в одну из них добавить 3 ч.л. какао. Выпечь два коржа. (Т=35мин). Остудить. Каждый корж разрезать на две части.

Крем: 300гр слив.масла, 1.5 стак сахара. Сварить манную

кашу из двух стак. молока и 3 ст.л манки. Остудить. На терке натереть 1.5-2 лимона вместе с кожей и добавить в остывшую кашу. Туда же положить частями масло с сахаром. Поставить в холодильник на 20 мин. Кремом слоем 1.5-2см смазать все пласты торта. Верхний корж и бока залить теплым шоколадом.

Шоколад: кипятить до загустения 2 ст.л сметаны, 2ч.л. какао и 3 ст.л. сахара. Добавить кусочек масла и снова кипятить до загустения.

2.63 ТОРТ "ПУШИНКА"

Тесто: в большой кастрюле взбить 3 яйца и 1 стак. сахара, добавить 4 ч.л. меда и 1 ч.л. гашеной соды. Размешать на медленном огне до растворения сахара и меда. Взбить в пену. Кипятить в течение 2мин до увеличения об'ема пены, постоянно перемешивая, чуть остудить, добавить муку около 1.5 стак. размешать до густоты сметаны. Выкладывать на промасленную кальку, растянуть на сковороде руками, смазанными маслом, в тонкие коржи. Выпекать 67 коржей на медленном огне в течение 3-5мин. Кальку снимать с теплого коржа.

Крем: 800гр сметаны откинуть через слой марли на друшлаг, поставить в холодильник на кастрюлю со слоем крупной соли на дне на сутки. Откинутую сметану взбить с одним стаканом сахара.

2.64 ТОРТ "ЧАРОДЕЙКА"

Тесто 1: 2 белка, 1 стак. сахара, сок 1 лимона взбить в пену, постепенно добавляя сахар .

Тесто 2: 2 желтка, 200гр сметаны, 0.5 банки сгущенки, 0.5ч. л. негашеной соды. Добавляя муку, взбить до густоты сметаны. Выпекать два коржа, на 1 корж смешивать по 1/2 теста 1 и 2 (смешивать непосредственно перед выпечкой. Выпекать на среднем огне в течение 40мин.

Крем: 0.5 банки сгущенки, 200гр слив.масла, 0.5 стакана жаренных орехов.

2.65 ТОРТ "ОРЕХОВЫЙ"

Тесто: 2 яйца, 1 стак. сметаны, 1 стак. сахара, 50гр распущенного масла (маргарина), 1 стак. измельченных орехов, 0.5 ч.л. гашеной соды, 2 стак. муки. Размешать до густоты сметаны, выпекать два коржа 40мин., теплыми разрезать на полукоржи.

Крем: 1 банка сгущенки, 300гр масла.

2.66 ТОРТ "МЕДОВЫЙ" 3

Тесто:60-80гр масла, 2 яйца, 2 ст.л. меда, 1 ст. сахара размешать на медленном огне до растворения сахара и меда, взбить до пены. Добавить 1 ч.л. гашеной соды и взбить в пену. Добавить постепенно муку, замешивая тесто как пельменное.

Отделяя части, оаскатывать тонкие коржи. Сильно помучив тесто, обрезать коржи по шаблону по размеру сковороды. Выпекать на медленном огне 2-3 минуты.

Крем:сварить густой молочный кисель из двух стаканов сливок или молока, одного стакана сахара, 2 ст.л. крахмала, растворенно го в 0.5 стак. холодных сливок. Остудить, вбить 300гр масла.

2.67 ТОРТ ИЗ ВАРЕНЬЯ

Тесто:1 стак. варения вылить в литровую банку, добавить 1 ст.л. соды, 1ст.л. уксуса, подержать два часа в холодильнике. Добавить 2 яйца, 1 стак. сметаны и 1 стак. сахара, 2-2.5 стак. муки до густоты сметаны. Выпекать два коржа 40 мин. Разрезать на полукоржи.

Крем: взбитая с сахаром сметана.

2.68 ТОРТ "КРОВАВЫЙ РИЧАРД"

Тесто: 1.5 стак. сметаны, 1.5 стак. сахара, 2 желтка (или 1 яйцо), 0.5 ч.л. гашеной соды. Все хорошо размешать, всыпать муку до консистенции чуть гуще сметаны. Выпекать 2 коржа, теплыми разрезать на полукоржи, смазать чередуя кремом 1 и 2,сверху залить смесью кремов, посыпать орехами.

Крем 1: 1 стак. откинутой сметаны, 1 стак. сахара. Взбить.

Крем 2: 1 стак. клюквы, 1 лимон с цедрой. Провернуть на мясорубке, добавить по вкусу сахар.

2.69 ТОРТ "ФАНТАЗИЯ"

Слоеное тесто: 1.5 стак. муки смешать с 250 гр сливочного масла (или маргарина), поставить в холод минут на 30. За это время замесить тесто: 1.5 стак. муки, 1 стак. воды, лимонная кислота на кончике ножа.

Второе тесто раскатать, на середину выложить тесто из холодильника. Края раскатанного теста сложить конвертом, защипать, вновь раскатать (скалку водить в одном направлении), снова свернуть конвертом и все повторить еще раз. Из готового теста раскатывать тонкие лепешки, печь в горячей духовке около 5 минут.

Крем: 400 гр чернослива вымыть, распарить, убрать косточки, пропустить через мясорубку, добавить 0.5 стак. сметаны. Затем взбить отдельно 400 гр откинутой сметаны и 1 стак. сахара, в третьей посуде взбить 200 гр масла и 1 стак. сахара. Все три составляющие крема хорошо перемешать, промазать коржи и оставить торт под небольшим грузом на сутки, затем украсить верх.

2.70 ТОРТ "ШТИРЛИЦ"

Тесто: 4 яйца взбить с 1.5 стак. сахара, добавить 1 банку сгущеного молока, 1 ч.л. негашеной соды, 0.5 стак. измельченных

жаренных орехов, 2 стак. муки. Замесить тесто до консистенции сметаны. Выпекать 2 коржа на среднем огне около 40 мин. (готовпроверить спичкой). Теплые коржи разделить на полукоржи.

Крем: 800гр откинутой сметаны, 1 стак. сахара.

2.71 ТОРТ "НАТАША"

Тесто 1: 1стак. сметаны, 1 стак. сахара, 2 яйца , 0.5 ч.л. гащеной соды, 2 стак. муки (до густоты сметаны), 2/3 стак. запаренного мака.

Тесто 2: все тоже, вместо мака измельченные жаренные орехи. Коржи выпекать на среднем огне 30-40 мин. Теплыми разрезать на полукоржи.

Крем: 1 банка сгущенного молока, 300гр масла (или крем на молочном киселе из торта "Медовый"). Собирать торт чередуя коржи

2.72 ТОРТ "МИШКА НА СЕВЕРЕ"

Тесто: 200гр размягченного масла растереть с 1 стак. сахара вбить 5 желтков, 200гр сметаны, 1/2 ч.л. гашеной соды, соль на кончике ножа. Перемешать,добавить муку до получения теста консистенции сметаны. Выпекать 3 коржа на среднем жару.

Крем: 5белков и 3/4 стак. сахара взбить в пену, добавить 1 стак. измельченных жаренных орехов. Сверху залить шоколадной помадкой: 2 ст.л. какао и 3/4 стак. сахара перемешать, влить 4 ст. л. горячего молока, помешивая, на медленном огне довести до кипе ния, добавить 1-1.5 ст.л. сахара. Горячей массой залить торт сверху.

2.73 ТОРТ "МОРКОВНЫЙ"

2 стак.моркови,натертой на крупной терке, 4 яйца, 2 стак. сахару, 1 пачка растопленного маргарина, 3 стак. муки, 1 ч. л. гашенной соды. Выпекать на умеренном огне.

2.74 ТОРТ "ЛИМОННЫЙ АРОМАТ"

Тесто: 1 стак. сахара, 4 яйца, 2 ст. л. топленого масла, 2 стак. сметаны, 3 ст. л. цедры, 1,5 ч. л. соды, 2 стак. муки.

Крем: 1ООг сливочного ириса залить 3 ст. л. молока и растворить на огне при помешивании.

Цедра:Свежие лимонные или апельсиновые корочки прокрутить на мясорубке и засыпать сахаром.

2.75 ТОРТ "МАША"

Замесить жидкое тесто из 1 банки сгущенного молока, 2ООг сливочного масла, 1 стак. муки, 2 яиц, 1 ч. л. соды, погашенной уксусом.Выпечь 3 коржа, переложить кремом.

Крем: О,5 литра сметаны взбить с 1 яйцом, сахаром(по вкусу) добавить в полученную массу поджаренные измельченные грецкие орехи.

2.76 ТОРТ "ГРИЛЬЯЖ"

ТЕСТО: взбить 9 белков в густую пену,добавить по 1 ст.л. 500г сахара,добавить 2 ст.л. растопленного меда и размешать с мелко размолотыми грецкими орехами (350г) и 4 ст.л. сухарей (белых).

Выложить в форму и выпекать около 1 часа при температуре 180-190 град.

Готовый торт смазать глазурью. Для этого 300г сахара залить 0.5 стак. воды,1ч.л. уксуса, накрыть крышкой и варить до густоты сметаны. Добавить в сироп разогретый шоколад (50г) или сваренные с молоком (2-3 ст.л.) 2 ст.л. какао. Снять с огня и добавить 50г масла и ванилин. Кргда масса начнет густеть, смазать ею торт.

2.77 ТОРТ "АЛЕНУШКА"

Тесто: 0.5 стак. сметаны,1 стак. сахара, 100г сливочного масла, 2 желтка, по 1/4 ч.л. соли и соды, щепоть ванильного сахара и 4 стак. муки осторожно смешать до состояния мелкой крошки. Полученную массу разделить пополам. Одну часть насыпать на сухой противень слоем в один сантиметр. Сверху выложить начинку-варенье или тертое на крупной терке яблоко,или порубленный

2.78 ТОРТ "КОФЕЙНЫЙ"

200г сливочного масла, 3ст.л. сахарного песка, 300г ванильных сухарей,0.5 стак. черного кофе, 5 яиц. Желтки растереть с сахаром, белки взбить и перемешать вместе. Сухари растереть и смешать со смесью, приготовленной раньше, затем добавить растопленное масло и черный кофе. Все перемешать и поставить на холод на 10-15 мин.

2.79 ТОРТ СУХОЙ

Желтки 10 яиц растереть с 2 стак. сахара, затем взбить добела, добавить 1.5 стак. картофельной муки и мешать в течение 30 мин все в обну сторону. После этого положить натертую на терке цедру 0.5 лимона и взбитые в густую пену белки. Осторожно перемешать и полученную массу выложить в смазанную сухарем форму. Выпекать в горячей духовке. При подаче на стол торт посыпать сахарной пудрой.

2.80 ТОРТ "КРЯ-КРЯ"

400г маргарина, 4 стак. муки, растереть руками, добавить 2 яйца, 2 ст.л. сметаны, 2 ст.л. томата-пасты, хорошо вымесить. Затем раскатать толщиной в блин, вырезать кружочки любой величины и выпекать в духовке.

Когда коржи остынут, смазать их кремом, украсив верх, и поставить на 12 часов в холодильник.

2.81 ТОРТ С ФРУКТАМИ

Тесто: 250г песочного печенья, 125г сливочного масла, 3яйца 1 стак. сахара, 1 стак. муки, несколько яблок (груш, персиков, крупных слив).

Масло разогреть на маленьком квадратном противне и печенье плотно уложить на дно. Фрукты очистить от кожуры, удалить семенную часть, нарезать не очень тонкими дольками и покрыть ими печенье. В отдельной посуде смешать муку с сахаром (чтобы не было комков), добавить яйца и хорошо взбить вилкой. Эту смесь выложить на фрукты. Печь в духовке при температуре 180-220 гр., пока масса хорошо не пропечется.

2.82 СОЛЕНЫЙ ТОРТ

Высыпать на разделочную доску 2-2,5 стакана муки, порубить муку тонким ножом с пачкой маргарина, взятого из холодильника. Рубить, пока масса не превратится в крупинки. Сделать в полученной массе ямку, добавить туда 1 яйцо, 150-200 г. воды, пол-чайной ложки соли и одну чайную ложку сока лимонта. Все тщательно перемешать. Положить тесто его на 4-6 частй. Каждую тонко раскатать и выпекать в духовке до золотистого цвета при температуре 180-200 гр.Ц. Остывшие коржи смазать кремом (200 г. размягченного сливочного масла растирают с банкой сгущеного молока). Можно сначала смазать коржи протертой с сахаром черной или красной смородиной или любым кислым вареньем, а затем покрыть их кремом. Готовый торт посыпать оставшейся от коржей крошкой.

2.83 ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ 1

Из муки, сахара, сливочного масла, яичного желтка, сметаны и лимонного сока замесить песочное тесто, разделить на 3 равные части. Одну часть теста уложить в смазанную маслом, посыпанную мукой форму для выпечки торта, второй частью обложить внутринние стенки формы. В фррму положить начинку (очищенные яблоки протереть, вскипятить с сахаром, добавить изюм и рис), покрыть ее третьей частью теста, раскатанного в пласт. Сверху густо смазать яйцом, посыпать молотыми орехами и сахаром. Выпекать в духовке.

Для теста : 250г. муки, 150 г. сливочного масла,
50г. сметаны, 50г. сахара, 1 яичный желток, сок
половины лимона.
Для начинки : 1кг. яблок, 50г. изюма, 200г. са
хара, щепотку риса, 1 яйцо, 50г. молотых орехов,
можно добавить 2 ложки рома.

2.84 ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ 2

Очистить, освободить от сердцевины яблоки и нарезать их тоненькими ломтями. В небольшом количестве воды распустить ложку сахара и прокипятить. В полученном сиропе слегка

потушить яблоки. Сахар растереть с маслом, прибавить желтки и молотые орехи, цедру лимона и лимонный сок. Отдельно взбить белки с небольшим количеством сахара и смешать с остальной массой. В форму, смазанную маслом, выложить сначала ябоки, а на них вылить яичную массу, поставить в духовку на слабый огонь на 45 минут. Подавать прямо в форме.

На 500-600 г. яблок: 80 г. масла, 1/2 стакана сахара, 100 г. орехов, 1 ст.л. муки, сок и цедру с половины лимона, 3-4 яйца.

2.85 ТОРТ "ПОЛНОЧЬ"

Понадобятся два вида теста- светлое и темное. Для светлого теста 6 яиц взбивать со стаканом сахарного песка, пока смесь не загустеет и не начнет тянуться. Тогда понемногу добавить стакан муки. Для темного теста приготовить такую же массу, положить в нее стакан молотых, слегка обжаренных грецких орехов и 3 чайные ложки порошка какао. Выпекать бисквиты отдельно, в формах, предварительно смазанных маслом и посыпанных мукой. Несколько часов спустя разрезать каждый бисквит на 2 слоя и пропитать их сиропом (0,5 стакана сахарного песка, стакан воды, немного рома). Можно использовать сиро из консервированного компота или варенья. Для крема взбить 350г. сливочного масла с 300г. сахарной пудры. Половину крема отделить и добавить в него столовую ложку густо сваренного какао. Приготовить еще и молочный крем. В стакане молока развести 2,5 ст.л. муки и 2 ст.л. сахарного песка, влить в стакан молока с двумя взбитыми желтками и варить все на слабом огне, непрестанно помешивая, пока масса не загустеет. Остудить, смешать со сливочным кремом, для аромата добавить немного рома или коньяка. "Собрать" торт, выкладывая поочередно темные и светлые бисквиты и смазывая кремом каждый слой. Верх торта покрыть глазурью, а бока смазать кремом. Для глазури взбить два белка со стаканом сахарной пудры. Когда белок загустеет, выложить его на торт и быстро разгладить ножом. Нарисовать сверху шоколадным кремом (лучше с помощью шприца) циферблат часов- часы и стрелки.

2.86 ТОРТ "ПРАЗДНИЧНЫЙ"

Разотрите добела желтки 6 яиц и стакан сахара. Добавьте к ним ванилин, 1,5 стакана сметаны и 2,5 стакана муки. Перемешайте. Сбейте в крепкую пену 6 белков, постепенно добавляя 3 чайные ложки сахара, чтобы белки не оседали. Взбитые белки осторожно выложите в приготовленную массу и перемешайте движением сверху вниз. Смажьте маслом форму, посыпьте сухарями и выпекайте 20-25 минут в нежаркой духовке. Готовый торт выложите на блюдо и обсыпьте сахарной пудрой.

Можно залить его помадкой: вскипятите пол-стакана молока, всыпьте в него стакан сахара, добавьте ванилин и немного все поварите. Помадка готова, если капля кипящей помадки, брошенная в стакан с холодной водой, оседает на дно в виде лепешки. В горячую массу добавьте чайную ложку сливочного масла и, размешав, залейте ею остывший торт. Украсьте торт цукатами, ягодами из варенья, орехами.

2.87 МАНДАРИНОВЫЙ ТОРТ

Тщательно растереть сливочное масло, сахар, яйцо и в эту смесь влить стакан кефира или простокваши. Добавить мандарины, пропустив их через мясорубку вместе с кожицей (семена удалить), немного соли и все размешать. Смесь влить в муку, взбить, чтобы не было комочков, добавить чайную ложку соды, погашенной в уксусе, еще раз вымесить и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой или сухарями. Дать постоять минут сорок, а потом выпекать в духовке. Торт можно смазать кремом, но и без крема он хорош.

На 5 крупных мандаринов: 1,5 стакана сахара,

75г. сливочного масла или маргарина, 1 яйцо,

1 стакан кефира или простокваши, 3 стакана муки,

сода, соль.

2.88 МЕДОВЫЙ ТОРТ *

Две столовые ложки меда положите в маленькую кастрюльку и подержите на огне, пока он не закипит. В кипящий мед положите 1/2 чайной ложки пищевой соды. Снимите мед с огня и дайте ему остыть. Взбейте два яйца. Смешайте все вместе: мед, взбитые яйца, сливочное масло или маргарин, сахарный песок, потом всыпьте муку и тщательно замесите тесто, разделите его на пять равных кусков. Кусок теста разомните руками, придав ему круглую форму, положите на смазанную растительным маслом сковородкуи поставьте в духовку при температуре 270 град. Следите за тем, чтобы коржи не сгорели. Чем бледнее испеченный корж, тем нежнее будет вкус торта. Коржи остудите, а их бока обрежьте ножом, чтобы стали ровными. Обрезки порубите и крошкой посыпьте торт сверху. Для крема возьмите холодную сметану, положите ее в небольшую кастрюльку, насыпьте сахарного песку и взбивайте до тех пор, пока получится пышная однодродная масса, добавьте в нее ванильной пудры и крепкого вина. Каждый корж смажьте кремом, склейте их, а верхний посыпьте еще и подготовленной крошкой. Готовый торт оставьте на три-четыре часа, но не в холодном месте- тогда лепешки равномерно пропитаются кремом и станут вкусными и нежными. После этого поставьте торт в холодильник.

Продукты для теста: 2 ст.л. меда, 1/2 ч.л. соды,

2 яйца, сливочное масло или маргарин- 100г., 3г.
стакана муки, 1/2 стакана сахара.
Продукты для крема: сметана- 500г., стакан са
харного песку, ванильная пудра на кончике чайной
ложки, столовая ложка портвейна.

2.89 МЕДОВЫЙ ТОРТ **

Маргарин растопить и смешать с жидким медом, добавить яйцо, растереть с сахаром, добавить цедру лимона, муку, соду, замесить тесто. В формочках, смазанных кулинарным жиром, выпечь 3 коржа. Приготовить крем- размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой, добавить взбитую сметану.

Для теста: 100г. меда, 100г. маргарина, 1 яйцо,
0,5 стакана сахара, 2 стакана муки, чайная ложка
соды, гашеной в ложке уксуса.
Для крема: 150г. сливочного масла, 150г. сахар
ной пудры, 6 ст.л. сметаны.

2.90 ТОРТ С ТВОРОГОМ

Этот торт печь не требуется. Его делают из готового бисквита и крема. Для крема: творог взбить с апельсиновым или каким-то другим фруктовым соком, сахаром, сметаной и растворенным в воде желатином. Дать массе немного загустеть, добавить измельченные цукаты или ягоды из варенья. Бисквит разрезать на четыре слоя и, смазав каждый кремом, сложить. Затем смазать торт сверху и с боков, посыпать измельченными, слегка поджаренными грецкими орехами и украсить дольками апельсина.

На 1кг. творога: стакан сока, 300г. сахара,
150г. сметаны, 40г. желатина.

2.91 ТОРТ "СЛАДКОЕЖКА"

Влить в миску 1 стакан сметаны, всыпать 1 ст.сахара и добавить 30г. размягченного сливочного масла. Все это размешать. Прибавить 1 чайную ложку соды, погашенную 1 ст.л. уксуса, снова перемешать и прибавить 3 стакана муки. Замесить не очень крутое тесто. Разделить на 4 или 6 частей. Из каждой части раскатать круг по форме сковородки, на которой будете печь (предварительно ее вымыть, жиром не смазывать). Печь, переворачивая, в течении 5-7 минут на газовой конфорке или электроплите. Остудив коржи, обмазать кремом и обсыпать крошкой, полученной при их выравнивании. Поставить в холодильник.

2.92 МРАМОРНЫЙ ТОРТ

Отделить желтки и белки 3 яиц. К желткам добавить 1/3 стакана сахарной пудры, 9 ст.л. топленого сливочного масла, 1/2 ч.л. соли. Перемешать деревянной ложкой, пока масса не

побелеет. Продолжая помешивать, добавить 1/2 стакана молока, 2 стакана муки и дрожжи. Когда тесто подойдет, положить 1 ст.л. сливочного масла и 1 ст.л. сахарной пудры. Хорошо взбить белки и деревянной ложкой постепенно смешать с тестом. Разделив его на 2 части, в 1 часть всыпать 2 ст.л. порошка какао. Выложить в форму по очереди столовую ложкутеста светлого и коричневого. Выпекать в духовке в течение 40 минут.

2.93 ТОРТ ОРЕХОВЫЙ

Для ТЕСТА необходимо взбить 2 яйца с 3/4 стакана сахара, добавить 1 ч.л. соды, 1 ст.л. жидкого меда. Тщательно все перемешать и взбить снова. Массу выложить в кастрюлю с топленым (но не очень гоорячим) маслом или маргарином (100 г.). Поставить кастрюлю на малый огонь и, непрерывно помешивая, добавить 2 стакана муки. Размешать до однородной массы и снять с огня. Охлажденное тесто слегка обвалять в муке, разделить на 5 частей и сделать тонкие коржи. Печь на сковороде, присыпанной мукой, 4-5 минут. Снимать, когда станут коричневыми и твердыми. Охлажденные смазать кремом и посыпать толчеными орехами (4/5 стакана). КРЕМ готовим так. В кипящее молоко (1 стакан) добавить растертой массы с 1 яйца, 1/2 стакана сахара и 1 ложки муки. Помешивать непрерывно. Когда образзуется однородная масса, дать ей немного остыть и взбить с 50 г. сливочного масла. Поставить на холод.

2.94 ТОРТ БЕЗЕ

В белки постепенно всыпаем сахар и взбиваем до образования густой пены. Добавляем орехи, сахар и вымешиваем. Делим массу на 3 части, разливаем в смазанные жиром и посыпанные молотыми орехами тортешницы, ставим в слегка нагретую духовку. Готовые коржи перекладываем орехами или миндалем, украшаем торт цукатами. Для начинки желтки с сахаром и 3 ст.л. кофе взбиваем на пару, пока не загустеют. Масло взбиваем на пену, добавляем по 1 ст.л. охлажденной массы с желтков, а под конец - ромовой эссенции и очищенного и поджаренного миндаля или четвертинок орехов.

На ТЕСТО: 7 белков, 500 г. сахара, цедра с 1/2
лимона, 100 г. молотых орехов.
Для НАЧИНКИ: 500 г. масла, 400 г. сахара,
7 желтков, 100 г. орехов или миндаля, 2 ст.л.
кофе, ромовая эссенция.

2.95 ТОРТ СО СГУЩЕНЫМ МОЛОКОМ

1 яйцо, 1 ст.л меда, 1 ст.л. сливочного масла, 1 банка сгущенки, 1 стакан муки, 0,5 ч.л. соды погасить уксусом. Тесто вымешать ложкой до густоты сметаны, разделить на 2 части и выпекать в духовке. Прослоить кремом. КРЕМ : 400 г. сметаны, 1

ст.сахара взбить.

2.96 ЛИМОННЫЙ ТОРТ

Растереть 1/2 пачки дрожжей и 2 ст.л. сахарного песку. Добавить соленое сливочное масло, молоко, тщательно размешать, всыпать муку и замесить тесто. Потом разделить его на две части, рскатать до толщины примерно в 1 1/2 сантиметров. Обдать кипятком лимон, вместе с цедрой натереть его на мелкой терке и размешать с 1 1/2 стакана сахарного песку. Эту начинку положить на нижний слой теста, закрыть верхним, соединить концы. Поставить в духовку на 20-25 минут. Готовый торт посыпать сахарной пудрой. На 1/2 пачки дрожжей-200 г. соленого сливочного масла, 1/2 стакана молока, 2 1/2 стакана муки, 1 лимон, 350 г. сахарного песку, 1 ст.л. сахарной пудры.

2.97 ТОРТ "ЕЖИК"

Испечь бисквит, разложив тесто тонким слоем на прямоугольном листе. Вынуть бисквит из духовки, выложить его на полотенце и с помощью полотенца завернуть в рулет. Остудить и пропитать осахарным сиропом с вином. Миндаль залить кипятком, дать постоять, а когда остынет, слить воду и очистить орехи. Порезать их вдоль тоненькими полосками. Приготовить крем, взбивая масло с сахаром и постепенно прибавляя крепкий кофе, пока масса не станет однородной. Рулет смазать сверху кремом и по всей поверхности украсить орехами.

Для бисквита : 5 яиц, 1/4 стакана сахара, 1 1/4
стакана муки.
Для крема : 350 г. сливочного масла, 2 ст.л.
растворимого кофе и стакан воды, пакетик ванили
на, 250 г. миндаля.

2.98 ТОРТ БЕЗ ВЫПЕЧКИ

Растереть 300г. масла с таким же количеством ванильных сухарей, сырым яйцом и сахарным песком (по вкусу). Полученную густую массу уложить в формочки и поставить на холод (2 часа). Перед тем, как подать на стол, можно облить сиропом.

2.99 Т О Р Т

1 ст. муки, 1 ст.сахара, 3 яйца, 1/2 ч.л. соды погасить уксусом. Все компоненты перемешать испечь в духовке. Горячий торт разделить на 3 части, смазать вареньем и соединить вместе, сверху смазать кремом. КРЕМ : 1 шоколадку или конфеты растопить с маслом.

2.100 ТОРТ "БОЛГАРСКИЙ"

Возьмите 5 яиц, осторожно отделите желтки от белков, всыпьте в желтки пять столовых ложек мелкого сахарного песка, хорошенько разотрите, затем добавьте пять столовых ложек муки, все смешайте, добавьте 200г. густой сметаны, опять все смешайте.

Белки взбейте в крепкую пену, постепенно добавляя 2-3 столовые ложки сахара. Взбитые белки осторожно смешайте с тестом, выкладывая их не сразу, а постепенно, чтобы они распределялись равномерно. Разогрейте форму или большую сковороду с высокими краями, смажьте ее маслом, слегка обсыпьте толчеными сухарями, осторожно вылейте тестор и поставьте в духовку минут на 20-25 (жар средний). Торт в духовке высоко поднимается. Когда начинает отставать от краев- он готов. Когда торт остынет, разрежьте его на две лепешки. Нижнюю слегка смочите наливкой, выложите половину крема, накройте второй лепешкой и выложите половину крема, накройте второй лепешкой и выложите на нее остальной крем. Сверху торт можно украсить орехами, толченым шоколадом, ягодами. КРЕМ готовится следующим образом: 200г. сливочного масла разотрите со стаканом мелкого сахара, добавьте 2 яйца, ванилин и все это взбейте. САХАРНАЯ ГЛАЗУРЬ. 150г. сахарной пудры, 3 ст.л. воды, молока или фруктового сока. Залить горячей водой и мешать. К глазури можно добавить лимонный сок. БЕЛКОВАЯ ГЛАЗУРЬ. Взбить в пену белок со 100г. сахарной пудры. ЖЖЕНЫЙ САХАР. Распустить 200г. сахара в кастрюле с широким дном и варить, пока он не станет коричневым. Смазать сливочным маслом противень и выложить на него жженый сахар. Спечь, охладить и расколоть на небольшие кусочки.

2.101. ТОРТ "МИШКА"

1 ст.Сметаны, 1 ст.Сахара, 1 ч.Л. Соды + 1 ст.Л.Уксуса 3 ст.Муки, 0.5 Ч.Л. Соли из всех компонентов замесить тесто, разделить на 2 равные части. В 1 половину добавить 1.5 Ст.Л. Какао и перемешать. Затем каждую из двух частей делим еще на 3 и раскатать в тонкие лепешки. Выпекать на чистом сухом листе 6 одинаковых коржей - 3 светлых и 3 темных. Пока коржи остывают, готовить крем: 1.5 Ст.Сметаны взбить с 1 ст. Сахара. Сложить торт, чередуя коржи по цвету. На верхний - крема совсем немного. Сверку залить помадкой. Помадка: 3 ст.Л. Сахара + 1ст.Л. Молока + 50г слив. Масла + 2 ст.Л. Какао растереть и подогреть до полного растворения сахара. Торт нужно готовить за сутки и на холод.

2.102. ТОРТ "СЛАДКОЕЖКА"

1 ст.Сметаны, 30 г. Слив.Масла, 1 ч.Л.Соды + уксус, 3 ст. Муки. Влить в миску 1 ст. Сметаны, всыпать 1 ст.Л. Сахара + 30г размягченного слив. Масла + 1ч.Л.Соды + уксус + 3

ст. Муки. Не очень крутое тесто. На 4-6 частей. Раскатать по форме сковороды. Сковороду хорошо промыть и просушить, не смазывать! печь на плите (сверху) 5-7 мин., Преворачивая . Коржи остудить, смазать кремом, обсыпать крошкой. На холод.

2.103. ТОРТ "ГЕНЕРАЛЬСКИЙ"

3 яйца, 1 ст.Сахара, 1 п. Маргарина, 3 ст.Муки, 0.5 Ч.Л. Соды, 0.5 Ст.Молока, 1 ст. Варенья без косточек, 3 желтка растереть с 1 ст. Сахара. 1 П. Марг. Растопить, остудить + 3 ст. Муки + 0.5 Ч.Л.Соды + 0.5 Ст. Молока. Все вскипятить и остудить . Сделать 3 коржа. Выпечь. Крем: 3 белка + 1 ст. Варенья без косточек хорошо взбить. Мазать коржи горячими.

2.104. ТОРТ "ОРЕХОВЫЙ"

1 ст. Муки, 100 г масла, 1 ст. Сахара, 1 ст. Сметаны, 3 яйца, 1 ст. Грецких орехов, 1 ст.Л. Сах.Пудры. Очистить и растереть орехи. Масло растереть с сахаром и корицей, постепенно добавляя яйца, сметану, орехи. + Мука + сода.Замесить тесто. Выложить тесто в смазанную маслом форму или невысокую кастрюлю. Печь 20-30 мин. При 200-230"ц . После охлаждения обсыпать сахарной пудрой или украсить.

2.105. ТОРТ "МУРАВЕЙНИК"

0.5 Ст. Сахара, 0.5 Ст. Сметаны, 1 п. Марг., 0.5 Ч.Л.Соды + уксус, 4 ст.Муки, 1 ст. Орехов, 1 плитка шоколода замесить тесто. Разделить на 5 частей и на холод на 1.5 Часа. Протереть через терку по одной части и испечь до золотистости. Готовую крошку в чашку + 1 ст. измельченных орехов. 1 Крем : 2 ст. Молока + 2 яйца + 4 ч.Л.Муки + 1 ст. Сахара -- яйца растереть с мукой; отдельно вскипятить молоко с сахаром, влить в яично-мучную смесь -- заварить, остудить. 2 Крем : 300г масла растереть с 0.5 Ст. Сахара. Смешать 2 крема и всыпать крошку. Все перемешать, выложить на блюдо горкой, посыпать тертым шоколадом и на холод.

2.106. ТОРТ "ЧЕБУРАШКА"

2 яйца, 1.2 Ст.Сахара, 100г слив.Масла, 3 ст. Муки, сода. 2 Желтка растереть с 1 ст.Сахара + 100г слив.Масла + 3 ст.Муки + сода на кончике ножа. Смазать мслом разогретую

сковороду. Ровно насыпать половину смеси. Сверху любое повидло или варенье или натереть на крупной терке свежие яблоки. Сверху - остальную часть смеси. Разровнять и в духовку. Оставшиеся 2 белка взбитые в крепкую пену, постепенно добавляя 3-5 ч.Л.Сахара. Когда торт почти готов, выложить сверху белки решеткой, звездами или шариками. Опять в духовку на медленный огонь, чтобы белки подсохли и густо подрумянились.

2.107. ТОРТ "ПРАГА" 1

2 яйца, 2 ст.Сметаны, 2 ст.Сахара, сода + уксус -- перемешать + 3 ст. Муки тесто пополам. В 1 часть - 1 ст.Л. Какао. Испечь две пышки. Разрезать пополам. Крем: 1 ст. Сметаны домашней или 300г масла + 1 ст.Сахара + 2 яйца. Взбить до воздушности + 1/4 ст.Сваренного, остуженного черного кофе. Размешать хорошенько. На верхний корж - глазурь: 2 ст.Л. Молока + 4 ст.Л. Сахара + 3 ч.Л. Какао сварить, + 50г слив. Масла.

2.108. ТОРТ "ПРАГА" 2

Тесто: 1.5 Ст.Сахара, 2-3 яйца, 1.5-2 Ст. Сметаны, 2.5 Ст муки, 1 ч.Л. Соды + уксус, какао по вкусу. Крем: в 1 ст.Кипящего молока влить 1 взбитое яйцо, 1 ст.Сахара, 2-3 ст.Л.Муки горкой. Варить 2-3 мин. Помешивая. Остудить, + лим.Сок, + слив.Масло(пачку). Взбить. Глазурь: 2-3 ст.Л.Молока (воды) закипятить + 3-4 ст.Л.Какао + 0.5 Ст.Сахара + 2 капли уксуса. Варить 2-3 мин. Чтобы растаял сахар. Залить горячим !!!

2.109. ТОРТ "ПТИЧЬЕ МОЛОКО" 1

150 г маргар., 200 Г сахара, 3 яйца, 3 ст.Сметаны 1.5 Ст. Муки, 1 ч.Л.Соды + уксус. 1/2 Часть теста с какао. Печь по 2 пышки. Крем: 300г молока + 3 ст. Манки = крутая каша. Остудить, взбить с 200 г сах.Пудры + 200 г масла. Можно добавить цедру лимона, сок. Верх покрыть шоколадной глазурью.

2.110. ТОРТ "ПТИЧЬЕ МОЛОКО" 2

10 белков + 2 ст.Сахара взбить + 3 ст.Л.Муки + 1.5 Ст.Л.Какао + 1 ч.Л.Лим.Кислоты или сок лимона -- испечь 4 коржа. крем: 10 желтков + 3/4 ст.Л.Молока - на горячую

баню, пока не загустеет как хорошая сметана, остудить и постепенно добавлять размягченное масло (200 г), взбивая. Сложить торт, верх залить горячим шоколадом или глазурью.

2.111. ТОРТ "ПАРАД-АЛЛЕ"

1 яйцо, 1 ст.Сахара -- растереть, добавить: 150 г сливочного масла -- растереть, 1 ст. Ложку меда, 1 ст. Сметаны. Сода на уксусе. 1 Ст. Толченых орехов, 2 ст. Муки. Испечь 3 коржа. Крем: сбить 300 г хорошей сметаны и 1 ст. Сахарной пудры, добавить 1/2 стакана толченных орехов. Смазать 2 коржа. Глазурь: 2 ст. Ложки какао размешать с 3/4 ст. Сахара. Постепенно добавить 1/2 ст. Молока, поставить на огонь и прокипятить до густоты. Добавить 60-70 г сливочного масла. Залить верх торта, украсить.

2.112. ТОРТ "МИКАДО"

2 ст. Сахара, 1 ст. Сметаны, 1/2 ст. Молока, 2 ст. Ложки масла, 3 яйца, сода, соль, 1 ст. Картофельной муки, 1 ст. Пшеничной муки. Печь как блины. Сковородку (чугунную) смазывать маслом. Начинка: варенье или крем.

2.113. ТОРТ "ВЫДУМКА"

250 г печенья пропустить через мясорубку. Растереть 200 г сливочного масла и 1/4 ст. Сахара. Всыпать протертое печенье и 1 ст. Орехов, 4 чайные ложки какао, 3/4 ст. Теплого молока. Выпечь и с'есть.

2.114. ТОРТ "ФАНТАЗИЯ"

10 белков взбить в пену, постепенно добавляя: 300 г сахарной пудры, 300 г пропущенных через мясорубку орехов. Налить в противень (холодный и очень жирный) и поставить в горячую духовку. В горячем виде разрезать на две части. Крем: 10 желтков растереть с 10 ст. Ложками сахара и варить на пару, все время помешивая, до состояния густой сметаны. Затем добавить ложку кофе, какао, ванилин. Когда крем начнет остывать, добавить 100 г сливочного масла.

2.115. ТОРТ "НАПОЛЕОН" 1

400 г маргарина, 4 ст. Муки, 1 ст. Воды. Не месить, а рубить ножом. Вынести на холод. Раскатать 3 листа.

2.116. ТОРТ "НАПОЛЕОН" 2

1 ст. Сметаны, 1 ст. Сахара, 1 ст.
Молока, сода. Замесить не очень круто. Раскатать 15-18 листов и печь.

2.117. ТОРТ "НАПОЛЕОН" 3

1 яйцо, 1 ст. Сметаны, 1/2 ст.
Сахара, соль, 50 г сливочного масла, 1.5 Ст.
Молока, 1 чайная ложка соды развести в молоке, замесить тесто и разрезать на 12 кусков. Скатать в шарики и раскатать.

2.118. ТОРТ "НАПОЛЕОН" 4

400 г масла, 500 г муки, 1/2 лимона,
1/2 ст. Воды, 1 чайная ложка соли. Крем: 200 г масла, 1/2 ст. Молока, 1 ст. Сахара, 1 яйцо, ванилин.

2.119. ТОРТ "НАПОЛЕОН" 5

2 яйца, 50 г масла, 1.5 Ст. Воды,
400 г сливочного масла. Сложить 3-4 раза, первый раз жестко. Сделать конвертом и вынети на холод минут на 20.

2.120. ТОРТ "НАПОЛЕОН" 6

тесто 1: 300 г муки, 400 г масла.
Тесто 2: 300 г муки, 1/2-3/4 ст. Воды, соль, лимонный сок, уксус. Оба теста держать на холоде 30 мин. Затем второе тесто раскатать до 0.5 См. Толщиной, а первое -- немного потоньше. Сложить конвертом 3-4 раза и вынести на холод. И так 3 раза. Разделить на 2 части, печь. Крем: 1 ст. Сахара растереть с 1 яйцом, добавить 0.5 Ст. Молока -- проварить и охладить.

2.121. КОРОЛЕВСКИЙ ТОРТ

3 десятка яиц, 200 г миндаля,
400 г сахара, 200 г молотых просеянных ржаных сухарей. Минтак, чтобы потом положить начинку.

Вынуть из печи немного не готовым. Начинка 1: 1 ст. Клубничного варенья, 1 ст. Орехов, пропущенных через мясорубку, смешать и уложить на тесто. Начинка 2: 3 белка взбить с сахаром в пену, залить начинку, поставить в духовку.

2.122. ТОРТ

1 ст. Сметаны, 1 ст. Масла, 1 яйцо, 3 ст. Муки. Выпекать 2 коржа. Начинка: 2 ст. Изюма, 1 ст. Орехов, 1 ст. Сахара, 1 лимон. Начинку пропустить через мясорубку. Сверху торт посыпать сахарной пудрой.

2.123. ТОРТ

400 г сливочного масла, 1 ст. Сахара растереть, размять, всыпать 4-5 ст. Муки, разделить на 3 части, печь как пышки на сковороде. Сделать крем. Сверху орехи.

2.124. ТОРТ

3 ст. Муки, 3 ст. Ложки сметаны, 3 ст. Ложки слив. Масла, 1 ст. Сахара, немного соды. Выпечь 3 коржа. Крем: 1/2 литра сметаны (густой), 1.5 Ст. Сахара смешать, добавить ванилин. Смазать выпеченные коржи.

2.125. ТОРТ "МЕЧТА"

300 г слив. Масла растереть: 3 яйца и 1 ст. Сахара, 1 ст. Толченных орехов, 3 ст. Муки. Сода на уксусе. Испечь 3 коржа. Верхний крем: растереть 200 г слив. Масла, 4 ст. Ложки сгущенного молока; добавить 1-3 ст. Ложки какао. Помазать верхний корж и посыпать тертым шоколадом. Внутренний крем: взбить 300 г сметаны и 1 ст. Сахара.

2.126. ТОРТ "СКАЗКА"

400 г слив. Масла, 1 ст. Сахара. Растереть, добавить 4-5 ст. Муки. Разделить на 3 части. Крем - заварной. Сложить торт, каждый корж посыпать орехами.

3. ПЕЧЕНЬЕ

3.1. ПЕЧЕНЬЕ "ПИПАРСКОЕ".

МУКА ПШЕНИЧНАЯ 600 Г , САХАР 330 Г , МАРГАРИН 160 Г , ВОДА 180 Г,

АМОНИЙ 5 Г , КОРИЦА 10 Г , ПЕРЕЦ 2 Г , МУСКАТ 2 Г , КАРДАМОН 1 Г

ТЩАТЕЛЬНО ВЗБИТЬ МАРГАРИН. ДОБАВИТЬ К НЕМУ АММОНИЙ И СОДУ, РАЗВЕ

ДЕННЫЕ В ВОДЕ КОРИЦУ, ПЕРЕЦ, ИМБИРЬ, МУСКАТ, КАРДАМОН, ЖЖЕНЫЙ САХАР

(55 Г ДЛЯ ОКРАСКИ), МУКУ И ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО. ИЗ РАСКАТАННОГО В 3 ММ.

ТОЛЩИНОЙ ТЕСТА ВЫРЕЗАТЬ РАЗНООТБРАЗНЫЕ ФИГУРЫ, УЛОЖИТЬ ИХ НА ВЛАЖНЫЙ

ПРОТИВЕНЬ И ВЫПЕКАТЬ ПРИ Т = + 220ГР.

3.2. ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

ПРОВАРИТЬ, ПОМЕШИВАЯ НА ТИХОМ ОГНЕ 200 ГР. СЛИВОЧНОГО МАСЛА, СТА

КАН САХАРА, 3 СТ. ЛОЖКИ МОЛОКА, 30 ГР. КАКАО ДО ПОЛНОГО РАСТВОРЕНИЯ

САХАРНОГО ПЕСКА И СНЯТЬ С ОГНЯ. ОТДЕЛЬНО РАСТЕРЕТЬ ЯЙЦО С 2-МЯ ЛОЖКАМИ

САХАРА И МЕЛКО ПОКРОШИТЬ 300 ГР. ПЕЧЕНЬЯ. В СВАРЕННУЮ СМЕСЬ ДОБАВИТЬ

РАСТЕРТОЕ ЯЙЦО, НЕМНОГО ВАНИЛИНА, ПЕЧЕНЬЯ И ВСЕ ХОРОШО ПЕРЕМЕШАТЬ. ГО

ТОВУЮ МАССУ ДЕЛИТЬ НА 4 ЧАСТИ. КАЖДАЯ ИЗ НИХ ВЫКЛАДЫВАЕТСЯ НА СМАЗАН

НУЮ МАСЛОМ ПЕРГАМЕНТОВУЮ БУМАГУ ИЛИ ЦЕЛОФАН И ЗАВОРОЧИВАЕТСЯ В ФОРМЕ

КОЛБАСКИ. ХРАНИТЬ В ХОЛОДНОМ МЕСТЕ.

3.3. ПЕЧЕНЬЕ ПРОСТОЕ.

НОРМА: 200 ГР. МУКИ, 175 ГР. МАСЛА ИЛИ МАРГАРИНА, 2 СТ, ЛОЖКИ СА

ХАРА, ВАНИЛИН ИЛИ БАДЬЯН ИЛИ КАРДАМОН. В НАЧАЛЕ СМЕШАТЬ МУКУ, САХАР,

ПРЯНОСТИ, А ЗАТЕМ ВТЕРЕТЬ ТУДА МАСЛО, НЕ РАСТАПЛИВАЯ ЕГО. ИЗ ПОЛУЧЕН

НОГО ТЕСТА СФОРМИРОВАТЬ "ПОМНО" ТОЛЩИНОЙ 4 СМ. И ПОСТАВИТЬ ЕГО В ХОЛО

ДИЛЬНИК, ЧТОБЫ ОНО ХОРОШО ЗАСТЫЛО. ОСТРЫМ, ШИРОКИМ НОЖОМ НАРЕЗАТЬ ЕГО

НА ТОНКИЕ ЛОМТИКИ, КАК БАТОН И ВЫПЕКАТЬ ИХ НА ПРОТИВНЕ В ДУХОВКЕ НА

РОВНОМ, УМЕРЕННОМ ОГНЕ ДО СВЕТЛО-ЖЕЛТОГО ЦВЕТА.

3.4. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ТВОРОГА.

ТЩАТЕЛЬНО ПЕРЕМЕШАТЬ ТВОРОГ, МАРГАРИН, ДОБАВИТЬ МУКУ, ПЕРЕМЕШАТЬ,

РАСКАТАТЬ В ТОНКУЮ ЛЕПЕШКУ, НАРЕЗАТЬ ИЗ НЕЕ НЕБОЛЬШИЕ КВАДРАТИКИ,

ЗВЕЗДОЧКИ, ТРЕУГОЛЬНИКИ. ОБВАЛЯТЬ С 2-Х СТОРОН В СУХАРЯХ И СТАВИТЬ В

ДУХОВКУ. НА 500 ГР. ТВОРОГА, 500 ГР. МАРГАРИНА, 5 СТАКАНОВ МУКИ.

3.5. САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

САХАРНЫЙ ПЕСОК РАСТВОРИТЬ В ГОРЯЧЕМ МОЛОКЕ, ОХЛАДИТЬ, ДОБАВИТЬ

МАСЛО ИЛИ МАРГАРИН, СОДЫ, ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО, РАСКАТАТЬ ЕГО, ВЫРЕЗАТЬ СТА

КАНОМ ЛЕПЕШКИ, РАЗДЕЛИТЬ, КАЖДУЮ НА 4 ЧАСТИ, СЛЕГКА СМОЧИТЬ ВОДОЙ, ОБ

ВАЛЯТЬ В САХАРЕ И ВЫЛОЖИТЬ НА СМАЗАНЫЙ МАСЛОМ ПРОТИВЕНЬ И ВЫПЕКАТЬ 7-8

МИН. НА 1 СТАКАН САХАРНОГО ПЕСКУ 1/3 СТАКАНА МОЛОКА, 100 Г МАСЛА ИЛИ

МАРГАРИНА, 1/2 ЧАЙНОЙ ЛОЖКИ СОДЫ, 2 СТАКАНА МУКИ.

3.6. ПЕЧЕНЬЕ.

2 ЯЙЦА, 1 СТАКАН САХАРА, ВЗБИТЬ ДОБАВИТЬ 200 Г МАРГАРИНА, 2 СТО

ЛОВЫХ ЛОЖКИ СМЕТАНЫ, 2 СТОЛОВЫХ ЛОЖКИ КРАХМАЛА, СОЛИ, СОДЫ 1/2 ЧАЙНОЙ

ЛОЖКИ, 3 СТАКАНА МУКИ.

3.7. ПЕЧЕНЬЕ С СЫРОМ.

ЗАМЕСИТЕ НЕ ОЧЕНЬ КРУТОЕ ТЕСТО И ВЫДЕРЖИТЕ ЕГО В ХОЛОДНОМ МЕСТЕ

30 МИН. ЗАТЕМ РАСКАТАЙТЕ В ПЛАСТ ТОЛЩИНОЙ ОКОЛО 2 ММ. И ВЫРЕЖЬТЕ РЮМ

КОЙ КРУЖКИ ДИАМЕТРОМ 4 СМ. СМАЖТЕ ЯЙЦОМ И ВЫПЕКАЙТЕ В СИЛЬНО НАГРЕТОМ

ДУХОВОМ ШКАФУ. ВЫПЕЧЕННЫЕ КРУЖКИ СОЕДИНИТЕ ПОПАРНО ПРИ ПОМОЩИ КРЕМА.

НА ГОТОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ ПОЛОЖИТЕ ШАРИК ИЗ ТОГО ЖЕ КРЕМА.

ДЛЯ КРЕМА: ВЗБЕЙТЕ 200 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА В ПЕНУ И ПОСТЕПЕННО ДО

БАВЬТЕ В НЕГО 300 Г НАТЕРТОГО СЫРА, 4 ЖЕЛТКА, КРАСНЫЙ, ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ,

СОЛЬ ПО ВКУСУ.

ДЛЯ ТЕСТА: МУКИ 3/2 ГРАНЕНЫХ СТАКАНА, СЛИВОЧНОГО МАСЛА 200 Г ,

НАТЕРТОГО СЫРА 240 Г , ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ, ЩЕПОТКА СОЛИ, 3/4 СТАКАНА МОЛОКА,

2 ЯЙЦА.

3.8. ПЕЧЕНЬЕ КАРТАЛИНСКОЕ.

250 Г ТВОРОГА, 200 Г МАРГАРИНА, 2 СТАКАНА МУКИ, СОЛЬ,

СОДА, ЗАМЕ

СИТЬ ТЕСТО, ВЫРЕЗАТЬ КРУЖОЧКИ, КАК НА ПЕЛЬМЕНИ, МАКАТЬ В САХАР И НА

ЛИСТ, ВЫПЕКАТЬ В ДУХОВКЕ.

3.9. ПЕЧЕНЬЕ "ЗАЯЧЬИ ОРЕШКИ"

3 СТ. МУКИ, 2 ЯЙЦА, 1/2 СТ. САХАРА, 250 Г МАРГАРИНА, 1/4 Ч. ЛОЖКИ

СОДЫ, 1/4 Ч. ЛОЖКИ СОЛИ. БЕЛОК ВЗБИТЬ ДО ПЕНЫ, САХАР СБИВАТЬ С ЖЕЛТКА

МИ, СОДУ ЧАСТЬ ПОГАСИТЬ В 1 Ч. ЛОЖКЕ УКСУСА. МАРГАРИН РАЗМЕШАТЬ СМУ

КОЙ, ДОБАВИТЬ ВАНИЛИН. ВСЕ ТЩАТЕЛЬНО МЕШАТЬ ДО ГУСТОЙ МАССЫ.

НАЧИНКА: МОЛОКО СГУЩ. /ВАРИТЬ 2 ЧАСА/ 1 Б. СМЕШАТЬ С ОРЕХАМИ. НА

ЧИНИТЬ ПОЛОВИНКИ. ГОТОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ СТАВЯТ В ХОЛОД НА 1-2 ЧАСА.

3.10. ПЕЧЕНЬЕ КОЛБАСКА

500 Г ПЕЧЕНЬЯ 1 СТ. ЛОЖКА МОЛОКА, 300 Г ОРЕХОВ, 1 СТ. САХАРА, 2

СТ. ЛОЖКИ КАКАО, 300 Г СЛИВ. МАСЛА. МОЛОКО С САХАРОМ ДОВЕСТИ ДО КИПЕ

НИЯ И КАКАО, ПОТОМ МАСЛО. ПЕЧЕНЬЕ ПРОПУСТИТЬ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ ИЛИ ЛО

МАТЬ, ОРЕХИ ТОЖЕ. ВСЕ ПЕРЕМЕШАТЬ, ЗАВЕРНУТЬ В ЦЕЛОФАН И В ХОЛОДИЛЬНИК.

3.11. ПЕЧЕНЬЕ ПАЛОЧКИ.

5 ТВОРОЖНЫХ СЫРКОВ, 3 ЯЙЦА, 1 ПАЧКА МАРГАРИНА, 2 СТ. САХАРА, 4

СТ. МУКИ, СОЛЬ ПО ВКУСУ, 1 Ч. ЛОЖКА СОДЫ /ПОГАСИТЬ/ СДЕЛАТЬ ПАЛОЧКИ

3.12. ПЕЧЕНЬЕ С МАЙОНЕЗОМ

МАРГАРИН 200 Г, СОЛЬ 0.5 Ч. ЛОЖКИ, СОДЫ 0.5 Ч. ЛОЖКИ, 1 СТ. САХА

РА, МАЙОНЕЗ 1 Б. МУКИ 3 СТ. , 3 ЯЙЦА. ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО, НАРЕЗАТЬ ФОРМОЧ

КАМИ И ВЫПЕКАТЬ

3.13. ВОСТОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

ОЧИЩЕННЕЕ ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ, ВЫМЫТЫЕ И ПРОСУШЕННЫЕ ИЗЮМ И КУРАГУ НА

РЕЗАТЬ КУСОЧКАМИ И ПЕРЕМЕШАТЬ. ЯЙЦА РАСТЕРЕТЬ С САХАРОМ, ВСЫПАТЬ СОДУ

МУКУ РАЗМЕШАТЬ. СОЕДИНИТЬ ВСЕ ВМЕСТЕ И ПОЛУЧИВШУЮСЯ ОЧЕНЬ ГУСТУЮ МАССУ

ПОЛОЖИТЬ НА СКОВОРОДКУ, СМАЗАННУЮ МАСЛОМ И ВЫЛОЖЕННУЮ ПРОМАСЛЕННОЙ БУ

МАГОЙ. ПЕЧЬ 25-30 МИН В ДУХОВКЕ ПРИ СРЕДНЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ. ГОТОВОЕ ПЕ

ЧЕНЬЕ ВЫЛОЖИТЬ НА БЛЮДО, СНЯТЬ БУМАГУ КУСОЧКАМИ.

ДЛЯ 700-800 Г ПЕЧЕНЬЯ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ ИЗЮМА Г, САХАРУ 200 Г, МУКИ

200 Г, 2 ЯЙЦА, СОДЫ НА КОНЧИКЕ Ч. ЛОЖКИ.

3.14. ПЕЧЕНЬЕ ЧОК-ЧОК

3 ЯЙЦА, 3-4 СТ. ЛОЖКИ ВОДКИ. ТЕСТО КАК НА ПЕЛЬМЕНИ. 300 Г МАСЛА

ВАРИТЬ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ. СВЕРХУ ПОСЫПАТЬ САХАРНОЙ ПУДРОЙ. РЕЗАТЬ

КУСОЧКИ ЧУТЬ ПОБОЛЬШЕ ГРЕЦКОГО ОРЕХА.

3.15. ПЕЧЕНЬЕ АЙГУЖЬ

МАСЛО СЛИВ. СБИТЬ, ДОБАВИТЬ САХАР, ЯЙЦА. СМЕСЬ СБИТЬ ЕЩЕ 10 МИН.

ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО ДО ГУСТОТЫ СМЕТАНЫ, НАРЕЗАТЬ НЕБОЛЬШИМИ ЛЕПЕШКАМИ РАЗ

МЕРОМ С 5-ТИ КОПЕЕЧНУЮ МОНЕТУ И ВЫПЕКАТЬ НА ПРОТИВНЕ. ЗАТЕМ КРУЖОЧКИ

СКЛЕИТЬ ТОНКИМ СЛОЕМ ПОВИДЛА. ИЗ КАКАО ПРИГОТОВИТЬ ПОМАДКУ И НАНЕСТИ

СВЕРХУ РИСУНОК.

МУКА 3.5 СТ, КАКАО 1/2 ЛОЖКУ, САХАР 2 СТ, ПОВИДЛА 200 Г, МАСЛА

600 Г, 7 ЯИЦ.

3.16. ПЕЧЕНЬЕ ПРИПАРКОК /ЭСТОН/

МУКУ ПРОСЕИТЬ ЧЕРЕЗ СИТО. САХАР ЗАЛИТЬ 100 Г ВОДЫ И КИПЯТИТЬ ДО

ОБРАЗОВАНИЯ ЖЖЕНКИ СВЕТЛО-КОРИЧНЕВОГО ЦВЕТА. ОСТУДИТЬ. МАРГАРИН РАСТО

ПИТЬ. МУКУ ПОЛОЖИТЬ В ЖЖЕНКУ, МАРГАРИН, СПЕЦИИ И ЗАМЕСИТЬ НА ВОДЕ КРУ

ТОЕ ТЕСТО. ЖЕЛАТЕЛЬНО ВЫДЕРЖАТЬ ЕГО 2-6 СУТОК В ХОЛОДНОМ ПОМЕЩЕНИИ.

ЗАТЕМ ТЕСТО РАСКАТАТЬ ТОНКИМ СЛОЕМ 1.5-2 СМ. И НАРЕЗАТЬ РАЗЛИЧНЫМИ

ФОРМОЧКАМИ. ВЫПЕКАТЬ В НЕЖАРКОЙ ДУХОВКЕ. ПЕЧЕНЬЕ ДОЛЖНО БЫТЬ СУХОЕ,

РАССЫПЧАТОЕ, ЛЕГКО ЛОМАТЬСЯ.

НА 1 КГ ПЕЧЕНЬЯ: 600 Г МУКИ, 330 Г САХАРА, 160 Г МАРГАРИНА, 5 Г

СОДЫ, 10 Г КОРИЦЫ, ДУШИСТОГО И ЧЕРНОГО ПЕРЦА ПО 1 Г, ГВОЗДИКИ 2 Г, ИМ

БИРЯ 2 Г, МУСКАТНОГО ОРЕХА 2 Г, КАРДАМОНА 1 Г, ВОДЫ.

3.17. ПЕЧЕНЬЕ

3 СТ. МУКИ, 2-3 ЯЙЦА, 250 Г МАСЛА ИЛИ МАРГАРИНА, 1-1.5 СТ. САХА

РА, 1/2 Ч. ЛОЖКИ СОДЫ, 1/2 ПОРОШКА ВАНИЛИНА. КРУТО ЗАМЕСИТЬ, ПРОПУС

ТИТЬ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ НА ЛИСТ, СЛЕГКА САЗАННЫЙ МАСЛОМ И ВЫПЕКАТЬ

3.18. ПЕЧЕНЬЕ С МЕДОМ

100 Г МАСЛА, 100 Г САХАРА, 1 ЯЙЦО, МУКИ, 1/2 Ч. ЛОЖКИ СОДЫ. ЗАМЕ

СИТЬ ТЕСТО КАК НА ПЕЛЬМЕНИ. 3 ЛЕПЕШКИ НЕ ТУГО.

КРЕМ: 5 СТ. ЛОЖЕК СМЕТАНЫ, 0.5 КГ ОРЕХОВ, 150 Г СЛИВ. МАСЛА, 1

СТ. САХАРА.

3.19. САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

САХАР РАСТВОРИТЬ В ГОРЯЧЕМ МОЛОКЕ, ОХЛАДИТЬ, ДОБАВИТЬ СЛИВ. МАСЛО

ИЛИ МАРГАРИН, СОДЫ, ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО. РАСКАТАТЬ, ВЫРЕЗАТЬ ФОРМЫ, СЛЕГКА

СМОЧИТЬ ВОДОЙ, ОБВАЛЯТЬ В САХАРЕ И ВЫЛОЖИТЬ НА СМАЗАННЫЙ МАСЛОМ ПРОТИ

ВЕНЬ, ВЫПЕКАПЬ В ДУХОВКЕ 7-8 МИН. НА 1 СТ. САХАРА 1/3 СТ. МОЛОКА, 100

Г МАСЛА, 1/2 Ч. ЛОЖКИ СОДЫ, 2 СТ. МУКИ.

3.20. СМЕТАННОЕ ПЕЧЕНЬЕ

200 Г СМЕТАНЫ, 100 Г МАРГАРИНА, 1 СТ. САХАРА НА КОНЧИКЕ НОЖА ИЛИ

ЛОЖКИ И НЕМНОГО ВАНИЛИНА(ПОРОШКА). ВСЕ ТЩАТЕЛЬНО РАСТЕРЕТЬ. ПОСЛЕ ЭТО

ГО ВСЫПАТЬ 3 СТ. МУКИ. БЫСТРО РАЗМЕШАТЬ. ГОТОВОЕ ТЕСТО РАСКАТАТЬ И ВЫ

РЕЗАТЬ ПЕЧЕНЬЕ. ВЫПЕКАТЬ В ГОРЯЧЕЙ ДУХОВКЕ. ЛИСТ СМАЗАТЬ ТОНКИМ СЛОЕМ

ЖИРА.

3.21. ПЕЧЕНЬЕ ТВОРОЖНОЕ

2 ПАЧКИ ТВОРОГА, 2 СТ. МУКИ, 3 ЯЙЦА, 1 СТ. САХАРА, 0.5 Ч. ЛОЖКИ

СОДЫ, СОЛИ, НЕМНОГО ЖИРА(НЕ ТОПИТЬ-РАЗМЯТЬ). ВЫПЕКАТЬ НА СКОВОРОДЕ ИЛИ

В ДУХОВКЕ.

3.22. ПЕЧЕНЬЕ

300 Г МАРГАРИНА, 3 СТ. САХАРА, 1 ЯЙЦО, 1 Б. СГУЩ. МОЛОКА, 1 Ч.

ЛОЖКА СОДЫ, НЕМНОГО СОЛИ, ВСЕ ЗАМЕСИТЬ, РАСКАТАТЬ ТЕСТО И ВЫРЕЗАТЬ

ФОРМОЧКАМИ.

3.23. ПЕЧЕНЬЕ РОЗОЧКИ

2 ТВОР. СЫРКА, 2 ЯЙЦА, 1 П. МАРГАРИНА, 1 СТ. САХАРА, СОДУ ЗАГА

СИТЬ. 1 П. МАРГАРИНА ПОРУБИТЬ С 2-МЯ СТ. МУКИ, 2 СЫРКА СМЕШАТЬ С 2-МЯ

ЖЕЛТКАМИ И СОДОЙ, ПОТОМ ВМЕСТЕ СОЕДИНИТЬ С МАРГАРИНОМ, ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО.

ТЕСТО РАЗДЕЛИТЬ НА 3 ШАРИКА И ПОСТАВИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИК. 2 БЕЛКА ВЗБИТЬ

СО СТ. САХАРА, ЗАТЕМ ТЕСТО РАСКАТАТЬ ТОЛЩИНОЙ 3-4 СМ, СМАЗАТЬ ВЗБИТЫМИ

БЕЛКАМИ, СДЕЛАТЬ РУЛЕТ, НАРЕЗАТЬ ТОЛЩИНОЙ 2 СМ И ПОЛОЖИТЬ НА ЛИСТ, ВЫ

ПЕКАПЬ. ЗАТЕМ РАЗРЕЗАТЬ НА КУСОЧКИ И КАЖДЫЙ ОБМАКНУТЬ В САХАРНУЮ ПУДРУ

С 2-Х СТОРОН.

3.24. САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

САХАРА, МАРГАРИН, ЯЙЦА, ДОБАВИТЬ МУКУ, СОДУ НА КОНЧИКЕ НОЖА, ЗА

МЕСИТЬ ТЕСТО. РАСКАТАТЬ ЕГО, ИЗ ПЛАСТА ТЕСТА ВЫРЕЗАТЬ ФИГУРКИ, УЛОЖИТЬ

НА ПРОТИВЕНЬ И ВЫПЕКАТЬ В ДУХОВКЕ. 600 Г МУКИ, 200 Г САХАРА, 2 ЯЙЦА, 1

П. МАРГАРИНА 250Г

3.25. ПЕЧЕНЬЕ ЛИМОННОЕ

6 ЯИЦ РАСТЕРЕТЬ СО СТ. САХАРА И ЦЕДРОЙ 1 ЛИМОНА, ПОЛУЧЕННУЮ МАССУ

ПЕРЕМЕШАТЬ С 2-МЯ СТ. МУКИ. ТЕСТО НЕБОЛЬШИМИ ПОРЦИЯМИ ВЫКЛАДЫВАТЬ НА

ЛИСТ, СМАЗАННЫЙ МАСЛОМ. ВЫПЕКАТЬ В ДУХОВКЕ 8-10 МИН ПРИ Т=280-260

ВЗБИТЬ 4 ЯЙЦА/БЕЛКИ/ И ПОСТЕПЕННО ДОБАВИТЬ К НИМ 0.5 СТ. САХАРА.

ЗАТЕМ ВСЫПАТЬ ЕЩЕ СТОЛЬКО ЖЕ САХАРА, ВЫМЕСИТЬ МАССУ И ВЫЛОЖИТЬ НА ПРО

ТИВЕНЬ/ПОКРЫТЫЙ БУМАГОЙ/ В ВИДЕ НЕБОЛЬШИХ ЛЕПЕШЕК. ЛЕПЕШКИ СЛЕГКА ПО

СЫПАТЬ ПРОМЫТЫМ И ПРОСУШЕННЫМ МАКОМ. ВЫПЕКАТЬ ПРИ Т=110-130 В ТЕЧЕНИИ

25-30МИН. МАК МОЖНО ЗАМЕНИТЬ МЕЛКО РУБЛЕННЫМИ ОРЕШКАМИ.

3.26. ПЕЧЕНЬЕ

ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ, 50 Г СЕМЯН ПОДСОЛНЕЧНИКА 150 Г МЕДА, 2 Г ВАНИЛИ

НА, 90 Г СМЕТАНА, 150 Г САХАРА. ОРЕХИ, СЕМЕНА ПОДСОЛНЕЧНИКА ОЧИСТИТЬ,

ПОДЖАРИТЬ И ПРОПУСТИТЬ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ. САХАР ВСЫПАТЬ В СМЕТАНУ ХОРОШО

ВЗБИТЬ, ДОБАВИТЬ МЕД, ВАНИЛИН, МУКУ. ВСЕ ХОРОШО ПЕРЕМЕШАТЬ. ПЕРЕЛОЖИТЬ

В КОНВЕРТИК ИЗ ПЕРГАМЕНТНОЙ БУМАГИ И НА ПРОТИВЕНЬ, СЛЕГКА СМАЗАННЫЙ

ЖИРОМ, ОТСАДИТЬ ПЕЧЕНЬЕ. ВЫПЕКАТЬ ПРИ Т=180-200.

3.27. ПЕЧЕНЬЕ СНЕЖОК

ОХЛАЖДЕННЫЕ БЕЛКИ ВЗБИТЬ ДО ОБРАЗОВАНИЯ СТОЙКОЙ МАССЫ. В ПРОЦЕССЕ

ВЗБИВАНИЯ ПОСТЕПЕННО ВСЫПАТЬ СНАЧАЛА ЧУТЬ МЕНЬШЕ ПОЛОВИНЫ ПРИГОТОВЛЕН

НОЙ САХАРНОЙ ПУДРЫ, ЗАТЕМ ОСТАВШУЮСЯ ЧАСТЬ. В КОНЦЕ ИЗМЕЛЬЧИТЬ НА МЯ

СОРУБКЕ, ДОБАВИТЬ К ВЗБИТЫМ БЕЛКАМ, ОСТОРОЖНО ПЕРЕМЕШАТЬ, ВЛИТЬ СИРОП

И НА СЛАБОМ ОГНЕ ДОВЕСТИ ДО ЗАГУСТЕНИЯ ВСЕ ВРЕМЯ ПОМЕШИВАЯ. МАССУ ВЫ

ЛОЖИТЬ И ФОРМОЧКИ, СМАЗАННЫЕ РАСТ. МАСЛОМ, УКРАСИТЬ ЦУКАТАМИ И ПОМЕС

ТИТЬ В ДУХОВКУ С Т=90-120. ГОТОВОЕ ТЕСТО ОСТОРОЖНО ИЗВВЛЕЧЬ ИЗ ФОРМЫ И

УЛОЖИТЬ НА БЛЮДО.

300 Г САХ. ПУДРЫ, 4 ЯИЧНЫХ БЕЛКА, 250 Г ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ, 200 Г ЯБ

ЛОЧНОГО ИЛИ ВИШНЕВОГО СИРОПА, 5 Г ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ, 2 Г ВАНИЛИНА.

3.28. ПЕЧЕНЬЕ 1

Дрожжи, 3 ст. Муки, 3-4 яйца, 4 ст.
Масла. Муку с сухими дрожжами растереть,
прибавить яйца, масло, замесить и тотчас же
разделывать. Тонко раскатать, посыпать сахаром

3.29. ПЕЧЕНЬЕ 2

1 ст. Подсолнечного масла, 1 ст.
Сахара, 1/2 чайные ложки соды, 1 ст. Воды, 2
яйца. Замесить возможно круче.

3.30. ПЕЧЕНЬЕ 3

1 ст. Сахара, 1 ст. Масла, 1 ст.
Сметаны, 1 ст. Картофельной муки, прибавить
обыкновенной. Делать как обычно.
3.31. ПЕЧЕНЬЕ "ОРЕШКИ"
Тесто: 1 ст. Сахара, 200 г масла,
4 желтка, 2-3 ст.Л. Сметаны, чуть соды, мука
крем: 200 г шокол.Конфет, 1 ст.Л. Слив.Масла,
грецкие орехи
3.32. ПЕЧЕНЬЕ "КОРЗИНКИ"
250 г марг., 250 Г сахара, 3
яйца, 0.5 Ч.Л.Соды + уксус, 3 ст. Муки, 10 г
дрожжей. Тугое тесто.
3.33. ПЕЧЕНЬЕ "ЦАТРИН"
375 г сахара, 80 г магарина, 2
яйца, 1 ст.Л.Корицы, 1 лимон на терку, 0.5
Ч.Л.Соды, 500 г муки.
3.34. ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ
2 ст.Л.Овс.Хлопьев, 12 л.Муки,
3/4 ст.Сахара, 100 г масла, 2 яйца, 1/2
ст.Орехов, 1 г ванильного сахара (или цедра 1
лимона или 1 апельсина). 1 Ст.Л.Ликера. Масло +
сахар + специи растареть в деревянной кастрюле
деревянной ложкой до побеления и, растирая,
постепенно вбить по яйцу. Когда исчезнут крупинки
сахара, добавить овс.Хлопья, предварительно
смешав их с пшеничной мукой и мелко нарубленными,
немного поджаренными орехами (можно арахис).
Тесто размешать, и брать чайной ложкой, а другой
- выталкивать на противень, смазанный маслом и
посыпанный мукой. Выпекать 15-20 мин. При
170-200"ц. Снять осторжно ножом.
3.35. ПЕЧЕНЬЕ "ТВОРОЖНИКИ"
500 г творога + 300 г
размягч.Марг. + 1 Ч.Л.Соды + уксус + 3.5 Ст.Муки
разделать плоские кружочки, в сахар перегнуть
пополам, еще раз в сахар и пополам, еще раз в
сахар. Печь.
3.36. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ МОРКОВИ

Хорошо промытую морковь сварить в подсоленной воде, очистить от кожицы, пропустить через мясорубку и протереть через сито. В эту массу положить сахар, масло, яйца, лимонную цедру, все взбить до пышности. Добавить муку, вымесить и раскатать корж толщиной 1 см. Нарезать печенье, уложить на лист, смазанный сливочным маслом, и выпекать в духовке 10-20

минут при температуре 250 гр.С.

На 1кг. моркови: 2 стакана муки, 2 стакана (можно меньше) сахара, 4 яйца, 2 ст.л. сливочного масла, 1 лимон.

3.37. ПЕЧЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ

Яйца растереть с сахаром добела, добавить размягченное масло или маргарин, соду, ванилин, перемешать и, добавляя муку, замесить очень крутое тесто (как на лапшу). Готовое тесто пропустить через мясорубку, выходящие из решетки жгутики разложить небольшими кучками в виде печенья на лист, слегка смазанный маслом, и поставить в духовой шкаф для выпечки. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

На 3 стакана муки- 2-3 яйца, 250г. масла или маргарина, 1-1,25 стакана сахара, 1/2 чайной ложки соды, 1/2 пакета ванилина.

3.38. ПЕЧЕНЬЕ "РОЗОЧКИ"

Сливочный маргарин и яичные желтки растереть, добавить творожные сырки, муку и замесить тесто. Тесто раскатать и смазать взбитыми с сахаром белками, сформировать рулет. Затем разрезать его на части, шириной около 2 сантиметров, выложить на противень, смазанный масом, и выпекать в духовке минут 25.

На 2 стакана муки: 200г. сливочного масла, 2 яйца, 2 творожных сырка.

3.39. ПЕЧЕНЬЕ "ПОЛЕНЦЕ"

Яйцо растереть с сахаром, добавить (последовательно) размягченный маргарин, ваниль, муку, цедру лимона, погашенную в уксусе соду. Быстро замесить тесто и пропустить его через мясорубку. Получившиеся витые ленты теста разрезать на полоски длиной 5-6 см., уложить на противень, смазанный кулинарным жиром, и выпекать при температуре 230 град. Это печенье долго хранится, не теряя вкуса.

На 3 стакана муки: 200г. маргарина, стакан сахарного песка, яйцо, ванильный сахар по вкусу, чайная ложка соды, цедра лимона.

3.40. ПЕЧЕНЬЕ "РАССЫПЧАТОЕ"

Хорошо размешать 1,5 стакана сахара, 1/2 ч.л. соды, 400 г. масла, 400 г. смальца (топленого сала), добавляем 2 стакана сметаны, стакан молока, 5 желтков, 5 взбитых белков, 1/2 ч.л. соли, 9 стаканов муки и замешиваем густое тесто. Делаем коржики и выпекаем.

3.41. ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Очищенные от скорлупы орехи (грецкие, арахисовые, фундук) слегка прожарить в духовке. Снять кожуру, мелко измельчить и перемешать со стаканом сахарного песку, одним яичным белком,

и все это истолочь в ступке. Затем 3 желтка растереть добела вместе со стаканом сахарного песка, постепенно добавляя 2 взбитых в пену белка и пшеничную муку. Смешав эту массу с толчеными орехами, разложить небольшими кучками на расстоянии 3 см. одна от другой на листе, смазанном маслом и посыпанным мукой, и поставить в несильно нагретую духовку на 15-20 минут.

На 250г. орехов, очищенных от скорлупы, 2 стакана

сахарного песку, 3 яйца, 3 ст.л. пшеничной муки.

3.42. ПЕЧЕНЬЕ ДЕТСКОЕ

Взбиваем в пену 4 белка, добавляем 1/2 стакана сахара, 200 г. меда, 1 ч.л. соды, 3 стакана муки и замешиваем тесто. Вырезаем коржики и выпекаем в духовке.

4. АССОРТИ

4.1. ПЫШКИ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ.

ДРОЖЖИ 25 Г , МУКА ПШЕНИЧНАЯ 400 Г МОЛОКО 1 СТАКАН, ВОДА 1/3 СТА

КАНА, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 100 Г , САХАРНЫЙ ПЕСОК 100 Г , ЯЙЦО 1 ШТ.

ГОТОВОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО РАЗРЕЗАТЬ НА РАВНЫЕ ЧАСТИ И ВЫПЕЧЬ ПЫШКИ

ПРИ Т = + 230ГР. (ПЕРЕД ВЫПЕЧКОЙ СМАЗАТЬ ИХ ЯЙЦОМ). ЗАТЕМ С КАЖДОЙ ПЫШКИ

СРЕЗАТЬ "ШАПОЧКИ" ТАК, ЧТОБЫ В БУЛОЧКАХ ПОЛУЧИЛОСЬ КОНУСООБРАЗНОЕ УГ

ЛУБЛЕНИЕ КОТОРОЕ НАПОЛНИТЬ ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ, ПОКРЫТЬ "ШАПОЧКАМИ" И

ПОСЫПАТЬ САХАРНОЙ ПУДРОЙ.

4.2. ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ С ТЕРТЫМ ХЛЕБОМ.

СЛИВКИ 35% - 40 Г , САХАРНЫЙ ПЕСОК 10Г , ХЛЕБ РЖАНОЙ 75 Г , МАСЛО

СЛИВОЧНОЕ 5 Г

ХОЛОДНЫЕ СЛИВКИ 35% ВЗБИТЬ С САХАРНЫМ ПЕСКОМ В КРЕПКУЮ ПЕНУ.

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ ПИРАМИДОЙ ВЫЛОЖИТЬ В ПОСУДУ, ЧЕРЕДУЯ СО СЛОЯМИ ТЕРТОГО,

СЛЕГКА ПОДЖАРЕННОГО РЖАНОГО ХЛЕБА И УКРАСИТЬ СВЕЖИМИ ИЛИ КОНСЕРВИРО

ВАННЫМИ ФРУКТАМИ.

4.3. ГРИС - ХАЛВА.

НОРМА: 250 ГР. МАННОЙ КРУПЫ, 100 ГР. СЛИВОЧНОГО МАСЛА, 450 ГР.

САХАРА И ПО ПОЛСТАКАНА ЛЮБЫХ ОРЕХОВ И ИЗЮМА, А ТАКЖЕ ЛЮБУЮ ИЗ СЛЕДУЩИХ

ПРЯНОСТЕЙ: БАДЬЯН, ЛИМОННУЮ ЦЕДРУ, МУСКАТНЫЙ ОРЕХ, КОРИЦУ, КАРДАМОН, А

ЕСЛИ ИХ НЕТ - ПОЛСТАКАНА СИРОПА ЛЮБОГО ВАРЕНЬЯ, САХАР И ПРЯНОСТИ РАС

ПУСТИТЬ В ЛИТРЕ ВОДЫ И ДОВЕСТИ ДО КИПЕНИЯ. ОДНОВРЕМЕННО РАСПУСТИТЬ В

АЛЮМИНЕВОЙ КАСТРЮЛЕ МАСЛО, ЗАСЫПАТЬ В НЕГО МАННУЮ КРУПУ И ЦЕЛЫЕ ЯДРА

ОРЕХОВ, РАЗМЕШАТЬ, ПОДЖАРИТЬ НА УМЕРЕННОМ ОГНЕ ДО ЗОЛОТОГО ЦВЕТА И ДО

БАВИТЬ ПРОМЫТЫЙ ИЗЮМ. ПОТОМ УСИЛИТЬ ОГОНЬ, ЗАЛИТЬ СЛАДКОЙ ВОДОЙ И ПО

МЕШИВАЯ, ДАТЬ ХОРОШО ЗАГУСТЕТЬ, ЧТО ПРОИЗОЙДЕТ БУКВАЛЬНО ЗА 3-4 МИН.

ТОГДА СНЯТЬ С ОГНЯ, ЗАКРЫТЬ КРЫШКОЙ И ОСТАВИТЬ НА 15 МИН. ПОСЛЕ ЭТОГО

ГРИС-ХАЛВА ГОТОВА. ЕЕ ПРИЯТНО ЕСТЬ, ЗАПИВАЯ ГОРЯЧИМ МОЛОКОМ.

4.3. ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС.

МЕЛКО РАСТЕРЕТЬ РЖАНЫЕ СУХАРИ, ПРОСЕЯТЬ И СМЕШАТЬ С КАКАО. РАЗ

МЯГЧИТЬ В КАСТРЮЛЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО, ВСЫПАТЬ САХАР, РАСТЕРЕТЬ ДЕРЕВЯН

НОЙ ЛОПАТКОЙ И ДОБАВИТЬ, ПОМЕШИВАЯ ЯЙЦА. КОГДА МАССА СТАНЕТ ПЫШНОЙ

ВСЫПАТЬ СУХАРИ, ИЗЮМ, ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО. ВЫПЕКАТЬ КЕКС НУЖНО В ФОРМЕ,

СМАЗАНОЙ МАСЛОМ И ПРИПОРОШЕННОЙ МУКОЙ. ПЕЧЕТСЯ КЕКС ПРИ Т = +180-200ГР.

В ТЕЧЕНИИ 20-25 МИН. НА ОДИН СТАКАН РЖАНЫХ СУХАРЕЙ 100 Г КАКАО, 6 ЯИЦ,

100 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА, 3/4 СТАКАНА САХАРНОГО ПЕСКУ, 50 Г ИЗЮМА.

4.4. ШОКОЛОДНАЯ КОЛБАСКА.

ВЗЯТЬ 200 Г МАСЛА, РАСТОПИТЬ ЕГО В КАСТРЮЛЕ. ДОБАВИТЬ 4 СТ. ЛОЖКИ

КИПЯЧЕНОГО МОЛОКА И СТАКАН САХАРА. ВЗБИТЬ ЯЙЦО ДО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЫ. В

ОБРАЗОВАННУЮ СМЕСЬ ДОБАВИТЬ СТОЛОВУЮ ЛОЖКУ КАКАО, ВЫЛИТЬ ЯЙЦО. ВЗЯТЬ

300 Г ПЕЧЕНЬЯ, МЕЛКО ЕГО НАРУБИТЬ, СМЕШАТЬ С ОБРАЗОВАВЩЕЙСЯ КОРИЧНЕВОЙ

МАССОЙ. ВЫНЕСТИ НА ХОЛОД, ПОСЛЕ ТОГО, КАК МАССА ЗАТВЕРДЕЕТ, ЕЕ МОЖНО

УПОТРЕБЛЯТЬ В ПИЩУ, КОНЕЧНО, БЕЗ БУМАГИ.

4.5. КОРЖИКИ ИЗ РИСА.

ПРОМЫТЬ И ОШПАРИТЬ РИС, ЗАЛИТЬ ЕГО КИПЯЧЕНЫМ МОЛОКОМ И ВАРИТЬ,

ПОКА НЕ ЗАГУСТЕЕТ. ДАТЬ ОСТЫТЬ, ЗАТЕМ ЗАПРАВИТЬ РИС ЖЕЛТКОМ, ДОБАВИТЬ

САХАР, АПЕЛЬСИНОВУЮ ИЛИ ЛИМОНУЮ ЦЕДРУ. РАСКАТАТЬ ЛЕПЕШКИ НА МУКЕ, ОБ

МАЗАТЬ ИХ СЫРЫМ БЕЛКОМ, ОБВАЛЯТЬ В СУХАРЯХ И ВЫПЕКАТЬ В ДУХОВКЕ ИЛИ

ЖАРИТЬ НА СКОВОРОДЕ.

4.6. ТВОРОЖНАЯ ВАТРУШКА С ФРУКТАМИ.

ТВОРОГ РАСТЕРЕТЬ С САХАРОМ, ДОБАВИТЬ СОЛЬ, МАНКУ, ВАНИЛИН, ИЗЮМ,

ВЛИТЬ МОЛОКО. ФОРМОЧКИ СМАЗАТЬ МАСЛОМ, ОБСЫПАТЬ СУХАРЯМИ, ВЫЛОЖИТЬ В

НИХ ТВОРОЖНОЕ ТЕСТО. НА СЕРЕДИНУ КАЖДОЙ ПОЛОЖИТЬ РАСПАРЕННЫЙ ЧЕРНОС

ЛИВ, КУРАГУ, МЕЛКО НАРЕЗАННЫЕ СВЕЖИЕ ЯБЛОКИ, ПОСЫПАТЬ ПО ВКУСУ САХАРОМ

И ВЫПЕКАТЬ. ПОДАВАТЬ СО СМЕТАНОЙ.

НА 100 Г ТВОРОГА: 1.5 ЧАЙНОЙ ЛОЖКИ САХАРА, ЧАЙНАЯ ЛОЖКА МАНКИ,

100 Г СУХИХ ИЛИ СВЕЖИХ ФРУКТОВ, СТОЛОВАЯ ЛОЖКА МОЛОКА, 2 ЧАЙНЫЕ ЛОЖКИ

СМЕТАНЫ, ЧАЙНАЯ ЛОЖКА ИЗЮМА, ВАНИЛИН И СОЛЬ ПО ВКУСУ.

4.7. РУЛЕТ "МОЗАИКА".

ОВОЩИ ПРИПУСТИТЬ НА СКОВОРОДКЕ, ЧТОБЫ СТАЛИ МЯГКИМИ, ЗАТЕМ ПРОТЕ

РЕТЬ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ. ДОБАВИТЬ ЯЙЦО, МУКУ, СОЛЬ. ТВОРОГ ПРИГОТОВИТЬ

КАК ДЛЯ ЗАПЕКАНКИ: ДОБАВИТЬ СОЛЬ, САХАР, ЯЙЦО, МАНКУ. НА САЛФЕТКУ, ПО

СЫПАННУЮ СУХАРЯМИ, ПОЛОЖИТЬ СЛОЙ ТВОРОГА, СВЕРХУ-СЛОЙ ИЗ ОВОЩЕЙ, ЗАТЕМ

СЛОЙ ИЗ РАСПАРЕНОГО ЧЕРНОСЛИВА И КУРАГИ. СВЕРНУТЬ В РУЛЕТ-ВЫЛОЖИТЬ НА

ПРОТИВЕНЬ(РАЗУМЕЕТСЯ БЕЗ САЛФЕТКИ), СМАЗАТЬ СМЕСЬЮ ЖЕЛТКА СО СМЕТА

НОЙ(СТОЛОВАЯ ЛОЖКА СМЕТАНЫ ОДИН ЖЕЛТОК)И ЗАПЕЧЬ В ДУХОВКЕ НА НЕБОЛЬШОМ

ОГНЕ. ГОТОВЫЙ РУЛЕТ НАРЕЗАТЬ НА ПОРЦИИ И ПОДАВАТЬ СО СМЕТАНОЙ, ВАРЕНЬ

ЕМ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ.

НА 200 Г ТВОРОГА: 2 МОРКОВИ(200 Г), 2 СВЕКЛЫ(200 Г), СТОЛОВАЯ

ЛОЖКА МАНКИ (20 Г), 2 ЧАЙНЫЕ ЛОЖ КИ МУКИ(20 Г), ЯЙЦО, ВАНИЛИН, СОЛЬ.

4.8. ПЫШКИ.

100-150 Г ТВОРОГА, 4 ЯЙЦА, САХАР, СОЛЬ ПО ВКУСУ, ПОЛОВИНУ ЧАЙНОЙ

ЛОЖКИ СОДЫ, ПОГАШЕННОЙ В УКСУСЕ ИЛИ ЛИМОННОЙ КИСЛОТЕ, ПЕРЕМЕШАЙТЕ ДО

БАВТЕ МУКИ И ЗАМЕСИТЕ НЕКРУТОЕ ТЕСТО, НАРЕЖТЕ ЕГО КУСОЧКАМИ И ЖАРТЕ В

ПОДСОЛНЕЧНОМ МАСЛЕ НА СКОВОРОДЕ.

4.9. КЕКС.

2 ЯЙЦА, 1 ПАЧКА МАРГАРИНА, 1 СТАКАН МОЛОКА, 1 СТАКАН САХАРА, 0.5

ЧАЙНОЙ ЛОЖКИ ВАНИЛИНА (ЕСЛИ ЕСТЬ), СОЛИ И СОДЫ 1/2 ЧАЙНОЙ ЛОЖКИ, ИЗЮМ.

ПЕЧЬ В ФОРМОЧКАХ.

4.10. ЧЕРНЫЕ СОЛЕНЫЕ СУХАРИКИ.

НАРЕЖТЕ ОСТАВШИЕСЯ ЧЕРСТВЫЕ КУСКИ ХЛЕБА МАЛЕНЬКИМИ КУБИКАМИ, ПО

СЫПТЕ МЕЛКОЙ СОЛЬЮ И ПОДСУШИТЕ В ДУХОВКЕ. ИХ МОЖНО ПОДАТЬ К ОВОЩНОМУ

СУПУ И ЧАЮ, ДА И ПРОСТО ПОХРУСТЕТЬ ОДНО УДОВОЛЬСТВИЕ!ВКУСЕН И ТЕРТЫЙ

ЧЕРСТВЫЙ ХЛЕБ, ПОДЖАРЕННЫЙ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ. ЕГО ПОДАЮТ С ВАРЕНЬЕМ,

ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ.

4.11. ЗАПЕКАНКА ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА.

СМАЖТЕ ФОРМУ МАСЛОМ ИЛИ МАРГАРИНОМ, ПОСЫПТЕ ПАНИРОВОЧНЫМИ СУХАРЯ

МИ И КЛАДИТЕ СЛОЯМИ МЕЛКО НАРЕЗАННЫЕ ЛОМТИКИ ЗАЧЕРСТВЕЛОГО ХЛЕБА,

ДОЛЬКИ ЯБЛОК, ГРУШ И ДРУГИЕ ФРУКТЫ, ПОСЫПТЕ ИХ САХАРОМ. СВЕРХУ СЛОЙ

ХЛЕБА. НА ХЛЕБ НАКРОШИТЕ КУСОЧКИ МАСЛА. ВЗБЕЙТЕ 1-2 ЯЙЦА С НЕБОЛЬШИМ

КОЛИЧЕСТВОМ САХАРА, ДОБАВТЕ НЕМНОГО МОЛОКА И ПОЛУЧЕННУЮ СМЕСЬ ВЫЛЕЙТЕ

В ФОРМУ ТАК, ЧТОБЫ ОНА ПОКРЫЛА СОДЕРЖИМОЕ. ВЫПЕКАЙТЕ В ДУХОВКЕ 45-50

МИН. НА СТОЛ ПОДАВАЙТЕ С МОЛОКОМ.

ЗАПЕКАНКУ МОЖНО ИЗГОТОВИТЬ ДРУГИМ СПОСОБОМ.

ПОДЖАРТЕ НА МАСЛЕ НА

ТЕРТЫЙ РЖАНОЙ ХЛЕБ И УКЛАДЫВАЙТЕ ЕГО В ФОРМУ СЛОЯМИ, ПЕРЕМЕЖАЯ ФРУКТО

ВЫМ ПЮРЕ ЛИБО ВАРЕНЬЕМ. МОЖНО ДОБАВИТЬ ПРОМЫТЫЙ ИЗЮМ. ЗАЛЕЙТЕ СМЕСЬЮ

ИЗ ВЗБИТЫХ ЯИЦ И МОЛОКА, ВЫПЕКАЙТЕ.

4.12. СЛОЕНЫЙ ХЛЕБ.

В СТЕКЛЯННУЮ ПОСУДУ ПОМЕСТИТЕ СЛОЯМИ В ОПРЕДЕЛЕННОМ ПОРЯДКЕ ТЕР

ТЫЙ ЧЕРНЫЙ РЖАНОЙ ХЛЕБ, ВЗБИТЫЕ С САХАРОМ СЛИВКИ, МАРМЕЛАД ИЛИ ДЖЕМ,

СНОВА ХЛЕБ И ТАК ДАЛЕЕ. ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ МОЖНО СМЕШАТЬ СО ВЗБИТЫМ ТВОРО

ГОМ.

4.13. ПУДИНГ

ЧЕРСТВЫЙ ХЛЕБ ЗАМОЧИТЕ В МОЛОКЕ НА 40-50 МИН. , РАЗОТРИТЕ, ДОБАВ

ТЕ ВЗБИТЫЕ ЯЙЦА, САХАР. МОЖНО ЕЩЕ ДОБАВИТЬ СВЕЖИЕ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

ЯГОДЫ(БЕЗ КОСТОЧЕК) ИЛИ ИЗЮМ. ВЫЛОЖИТЕ В ФОРМУ(ПРОТИВЕНЬ, СОТЕЙНИК,

НЕГЛУБОКУЮ КАСТРЮЛЮ ИЛИ СПЕЦИАЛЬНУЮ ФОРМУ), ПРЕДВАРИТЕЛЬНО СМАЗАННУЮ

МАСЛОМ И ОБСЫПАННУЮ СУХАРЯМИ, И ЗАПЕКАТЬ В ДУХОВКЕ.

ПОДАВАТЬ, ПОЛИВ ЯГОДНЫМ СИРОПОМ ИЛИ ВАРЕНЬЕМ, ПОСЫПАВ САХАРНОЙ

ПУДРОЙ.

НА БАТОН БЕЛОГО ХЛЕБА: ПОЛТОРА СТАКАНА МОЛОКА, 2 ЯЙЦА, 100 Г

ЯГОД.

4.14. КЕКС.

ЧЕРСТВЫЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ БЕЗ КОРКИ НАТРИТЕ НА ТЕРКЕ, ПОЛОЖИТЕ В КАС

ТРЮЛЮ, ЗАЛЕЙТЕ МОЛОКОМ И ДАЙТЕ ПОСТОЯТЬ 30-40 МИН. ЗАТЕМ РАЗМЕШАЙТЕ,

ЧТОБЫ ПОЛУЧИЛАСЬ ОДНОРОДНАЯ МАССА. ЖЕЛТКИ РАЗОТРИТЕ С САХАРОМ, А БЕЛКИ

ВЗБЕЙТЕ, ВСЕ ЭТО СОЕДИНИТЕ С ХЛЕБНОЙ МАССОЙ, ДОБАВТЕ СТОЛОВУЮ ЛОЖКУ

РАСПУШЕНОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА ИЛИ СЛИВОЧНОГО МАРГАРИНА, ПОЛСТАКАНА ИЗЮ

МА. ВЫЛОЖИТЕ В ФОРМОЧКИ И ВЫПЕКАЙТЕ В ДУХОВКЕ.

НА БАТОН БЕЛОГО ХЛЕБА: 1/2 ЛИТРА МОЛОКА, СТОЛОВАЯ

ЛОЖКА МАСЛА,

1/2 СТАКАНА ИЗЮМА, 3-4 ЯЙЦА.

4.15. КАРАВАЙ.

ГОРОДСКИЕ БУЛКИ ИЛИ БАТОН БЕЗ КОРКИ НАТРИТЕ НА ТЕРКЕ, ПОЛОЖИТЕ В

КАСТРЮЛЮ, ЗАЛЕЙТЕ КИПЯЩИМ МОЛОКОМ, ДАЙТЕ ПОСТОЯТЬ ЧАС, А ПОТОМ РАЗОТ

РИТЕ ДО ОДНОРОДНОЙ МАССЫ, ДОБАВТЕ САХАР, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО, ЯЙЦА. РАЗМЕ

ШАЙТЕ МАССУ, ВЫЛОЖИТЕ В ФОРМУ И ПОСТАВТЕ В ДУХОВКУ НА 30-40 МИН. ГОТО

ВЫЙ КАРАВАЙ МОЖНО ОБСЫПАТЬ САХАРНОЙ ПУДРОЙ.

НА БАТОН ИЛИ 2 БУЛКИ: 1/2 СТАКАНА МОЛОКА, 4 ЯЙЦА, 100 Г СЛИВОЧНО

ГО МАСЛА.

4.16. ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ.

ЯБЛОКИ (ЛУЧШЕ КИСЛЫЕ) ОЧИСТИТЕ ОТ КОЖИ, УДАЛИТЕ СЕРДЦЕВИНУ, НА

РЕЖТЕ ЯБЛОКИ ПОПЕРЕК НА КРУГЛЫЕ ЛОМТИКИ, ЗАСЫПТЕ ИХ САХАРОМ И ПОСТАВТЕ

В ХОЛОДИЛЬНИК НА 1-2 ЧАСА. ПРИГОТОВТЕ ТЕСТО: САХАР С ЯЙЦОМ И СОЛЬЮ ХО

РОШО РАЗОТРИТЕ, ДОБАВТЕ РАСТОПЛЕННОЕ МАСЛО!В ЭТУ СМЕСЬ ВЛЕЙТЕ ВОДУ,

РАЗМЕШАННУЮ С ДРОЖЖАМИ, ХОРОШО РАЗБОЛТАЙТЕ, ВСЫПТЕ МУКУ, ЗАМЕСИТЕ ТЕС

ТО. КОГДА ОНО УВЕЛИЧЕТСЯ В ОБЬЕМЕ ВДВОЕ, ОБМАКИВАЙТЕ В НЕГО ЛОМТИКИ

ЯБЛОК, БЕРЯ ИХ ВИЛКОЙ, И КЛАДИТЕ НА ПРОТИВЕНЬ, НА КОТОРОМ ОБЖАРТЕ ИХ.

ОБЖАРЕНЫЕ В ТЕСТЕ ЯБЛОКИ(ОЛАДЬИ) ПОСТАВТЕ В НАГРЕТУЮ ДУХОВКУ, ЧТОБЫ

ЯБЛОКИ ДОШЛИ. ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ НА СТОЛ ОЛАДЬИ ПОСЫПТЕ САХАРНОЙ ПУДРОЙ.

НА 300 Г МУКИ - 1 ЧАЙНАЯ ЛОЖКА МАСЛА, 1 ЯЙЦО, 3 СТОЛОВЫХ ЛОЖКИ

САХАРА, 1/8 ПАЛОЧКИ ДРОЖЖЕЙ, 2 СТАКАНА ВОДЫ, СОЛЬ ПО ВКУСУ. ДЛЯ НАЧИН

КИ: 5 ЯБЛОК, 3/4 СТАКАНА САХАРА, 100 Г ТОПЛЕНОГО МАСЛА ДЛЯ ЖАРЕНЬЯ.

4.17. АПЕЛЬСИНЫ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ.

ОТБЕРИТЕ НЕСКОЛЬКО ОДИНАКОВЫХ АПЕЛЬСИНОВ, СРЕЖТЕ У НИХ ВЕРХУШКИ И

ВЫБЕРИТЕ ЛОЖКОЙ МЯКОТЬ. НАРЕЖЬТЕ МЕЛКИМИ

КУСОЧКАМИ ЧАСТЬ МЯКОТИ, ДО

БАВЬТЕ ЯГОДЫ ВИШНИ ИЗ ВАРЕНЬЯ, СОЕДИНИТЕ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И ПОЛУ

ЧЕНОЙ СМЕСЬЮ НАЧИНИТЕ ПОДГОТОВЛЕННЫЕ АПЕЛЬСИНЫ. СВЕРХУ УКРАСЬТЕ ВЗБИ

ТЫМИ СЛИВКАМИ И НЕСКОЛЬКИМИ ЯГОДАМИ ВИШНИ.

4.18. КЕКС "СНЕЖИНКА".

ЯЙЦО РАЗОТРИТЕ, ДОБАВТЕ ПОСТЕПЕННО СГУЩЕННОЕ МОЛОКО, ЗАТЕМ НАТЕР

ТУЮ НА МЕЛКОЙ ТЕРКЕ ЦЕДРУ И СОК 1/2 ЛИМОНА. КАРТОФЕЛЬНУЮ МУКУ СМЕШАЙТЕ

С СОДОЙ И СОЕДИНИТЕ С ПРИГОТОВЛЕНОЙ МАССОЙ. ДНО ФОРМЫ ЗАСТЕЛИТЕ ПРО

МАСЛЕННОЙ БЕЛОЙ БУМАГОЙ(ЛУЧШЕ ПЕРГАМЕНТОМ). ХОРОШО СМАЖТЕ ВСЮ ФОРМУ

МАСЛОМ И ОБИЛЬНО ПОСЫПЬТЕ МУКОЙ. ВЫЛЕЙТЕ В ФОРМУ ПРИГОТОВЛЕННОЕ ТЕСТО

И ПОСТАВТЕ В ДУХОВКУ НА СЛАБЫЙ ОГОНЬ. КЕКС ГОТОВ, ЕСЛИ ВОТКНУТАЯ В НЕ

ГО ДЕРЕВЯННАЯ ЛУЧИНКА ОСТАНЕТСЯ СУХОЙ. ГОТОВЫЙ КЕКС ВЫЛОЖИТЕ НА ДОСКУ,

ОСТУДИТЕ.

НА 1 БАНКУ СГУЩЕННОГО МОЛОКА - 1 ЯЙЦО, 6 СТ. ЛОЖЕК КАРТОФЕЛЬНОЙ

МУКИ, 1/2 Ч. ЛОЖКИ СОДЫ, 1 ЛИМОН.

4.19. КЕКС ОРЕХОВЫЙ.

ЯЙЦА СМЕШАЙТЕ С САХАРОМ И ВЗБЕЙТЕ ДОБЕЛА, ЗАТЕМ ДОБАВТЕ МУКУ И

СЛЕГКА РАСТОПЛЕННОЕ МАСЛО. ПОЛУЧЕННОЕ ТЕСТО РАЗДЕЛИТЕ НА ДВЕ РАВНЫЕ

ЧАСТИ. В ОДНУ ИЗ НИХ ДОБАВЬТЕ ТОЛЧЕНЫЕ ОРЕХИ, В ДРУГУЮ-ПОРОШОК КАКАО.

РАЗМЕШАЙТЕ. В ФОРМУ, СМАЗАННУЮ МАСЛОМ И ПОСЫПАННУЮ МУКОЙ, СПЕРВА ВЫ

ЛЕЙТЕ ЧАСТЬ СВЕТЛОГО ТЕСТА, ПОТОМ ЧАСТЬ ТЕМНОГО, ЗАТЕМ СНОВА ЧАСТЬ

СВЕТЛОГО И СВЕРХУ ОСТАВШУЮСЯ ЧАСТЬ ТЕМНОГО ТЕСТА. ВЫПЕКАЙТЕ В СРЕДНЕ

НАГРЕТОМ ЖАРОЧНОМ ШКАФУ 25-30 МИН. ВЫНУВ ИЗ ФОРМЫ, ПОСЫПТЕ САХАРНОЙ

ПУДРОЙ.

НА 7 ЯИЦ: СТАКАН САХАРНОГО ПЕСКА, 3/2 СТАКАНА МУКИ, 3 СТОЛОВЫХ

ЛОЖКИ КАКАО, 50 Г (ДВЕ ЛОЖКИ) ОЧИЩЕННЫХ РУБЛЕНЫХ

ОРЕХОВ, 50 Г (ДВЕ
ЛОЖКИ) СЛИВОЧНОГО МАСЛА ИЛИ МАРГАРИНА.
4.20. ПИРОЖКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА.
В КАСТРЮЛЮ НАЛЕЙТЕ ЧУТЬ ТЕПЛОЕ МОЛОКО, РАСТВОРИТЕ ДРОЖЖИ, ДОБАВТЕ
СОЛЬ, САХАР, ЯЙЦА, ПРОСЕЯННУЮ МУКУ И МЕСИТЕ 5-8 МИНУТ, ЧТОБЫ ПОЛУЧИ
ЛОСЬ ОДНОРОДНОЕ, БЕЗ КОМКОВ, НЕ ОЧЕНЬ КРУТОЕ ТЕСТО. ЕСЛИ ПОЛУЧАЕТСЯ
КРУТО-ДОБАВТЕ НЕМНОГО МОЛОКА. В КОНЦЕ ЗАМЕСА ДОБАВТЕ ПОДОГРЕТОЕ МАСЛО,
ОСТОРОЖНО ПЕРЕМЕШАЙТЕ, НАКРОЙТЕ КАСТРЮЛЮ КРЫШКОЙ И ПОСТАВЬТЕ В ТЕПЛОЕ
МЕСТО ДЛЯ БРОЖЕНИЯ. ЧЕРЕЗ 2-2. 5 ЧАСА, КОГДА ТЕСТО СИЛЬНО ПОДНИМЕТСЯ,
ОБОМНИТЕ ЕГО РУКАМИ. ЧЕРЕЗ 40-50 МИН. ОБОМНИТЕ ЕЩЕ РАЗ УЖЕ ГОТОВОЕ
ТЕСТО И ВЫЛОЖИТЕ НА ПОСЫПАННЫЙ МУКОЙ СТОЛ ИЛИ ДОСКУ.
РАСКАТАЙТЕ ТЕСТО В ЖГУТ, РАЗРЕЖТЕ НА РАВНЫЕ КУСОЧКИ, СДЕЛАЙТЕ ИЗ
НИХ ШАРИКИ, А ЧЕРЕЗ 5 МИН. РАСКАТАЙТЕ ЭТИ ШАРИКИ В КРУГЛЫЕ ЛЕПЕШКИ.
ПОСЕРЕДИНЕ КАЖДОЙ ЛЕПЕШКИ. ПОЛОЖИТЕ НАЧИНКУ И ЛЕПИТЕ ПИРОЖКИ-ЛОДОЧКИ.
ПОЛОЖИТЕ ПИРОЖКИ НА СМАЗАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ, ДАЙТЕ ПОСТОЯТЬ 20-25 МИН. ,
СМАЖТЕ ЯЙЦОМ И ВЫПЕКАЙТЕ.
4.21. КОРЗИНОЧКИ.
1 СТ. МАСЛА ТОПЛЕНОГО, 1 СТ. САХАРА, 2 ЯЙЦА, 3 СТ. МУКИ, СОЛЬ,
СОДА. РАЗЛОЖИТЬ ТЕСТО В ФОРМОЧКИ И ВЫПЕКАТЬ В ДУХОВКЕ.
4.22. РУЛЕТ С МАКОМ.
СДОБНОЕ ТЕСТО РАСКАТАТЬ ПЛАСТОМ ШИРИНОЙ 40 СМ. И ТОЛЩИНОЙ 5 ММ.
СМАЗАТЬ ПЛАСТ РАСТОПЛЕННЫМ СЛИВ. МАСЛОМ, НО НЕ ГОРЯЧИМ И ПОЛОЖИТЬ НА
НЕГО РОВНЫЙ СЛОЙ НАЧИНКИ ИЗ МАКА. СВЕРНУТЬ В РУЛЕТ, УЛОЖИТЬ ЕГО ВНИЗ
ШВОМ НА ПРОТИВЕНЬ, СМАЗАННЫЙ МАСЛОМ. ПОСЛЕ 30-40 МИН. СМАЗАТЬ ПОВЕР
ХНОСТЬ ЯЙЦОМ, НАКОЛОТЬ ВО МНОГИХ МЕСТАХ СМОЧЕННОЙ В ЯЙЦЕ ДЕРЕВЯННОЙ

ПАЛОЧКОЙ И ВЫПЕКАТЬ 20-30 МИН. ПРИ Т = +200-222 ГР.

4.23. ШАРИКИ ИЗ ОРЕХОВ И ИЗЮМА.

ОЧИЩЕННЫЕ, ПОДЖАРЕННЫЕ ОРЕХИ, ПЕРЕБРАННЫЙ ПРОМЫТЫЙ ИЗЮМ БЕЗ КОС

ТОЧЕК И СУХАРИ ПРОПУСТИТЬ 2 РАЗА ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ ДОБАВИТ ФРУКТОВОЙ

ЭСЕНЦИИ ХОРОШО ПЕРЕМЕШАТЬ СДЕЛАТЬ ШАРИКИ ВЕЛИЧИНОЙ С ГРЕЦКИЙ ОРЕХ ОБ

ВАЛЯТЬ ИХ В САХАРНОЙ ПУДРЕ ВЫЛОЖИТЬ В ВАЗУ И ПОДАТЬ К СТОЛУ.

4.24. ШИКЕР ПУРИ (АЗЕРБ.)

РАСТЕРЕТЬ МАСЛО С САХАРНОЙ ПУДРОЙ (ПО 100 Г) ЯЙЦО И 100 Г МОЛО

КА, НЕМНОГО СОДЫ, ПОНЕМНОГУ ВСЫПАТЬ МУКУ, ЧТОБЫ ПОЛУЧИЛАСЬ ОДНОРОДНАЯ

МАССА, КРЕПКОЙ КОНСТЕНЦИИ. ГОТОВОЕ ТЕСТО ОСТАВИТЬ ОТЛЕЖАТЬСЯ 8-10 МИН.

, ЗАТЕМ ЕГО РАСКАТАТЬ В ЛИСТ ТОЛЩИНОЙ 1-1.5 СМ. И СТАКАНОМ ВЫРЕЗАТЬ

ФИГУРКИ В ВИДЕ ПОЛУМЕСЯЦА, ВЫПЕКАТЬ НАДО В СИЛЬНО НАГРЕТОЙ ДУХОВКЕ В

ТЕЧЕНИИ 25-30 МИН.

4.25. ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ.

ОЧИЩЕННЫЕ ОРЕХИ ВМЕСТЕ С САХАРОМ ДВА РАЗА ПРОПУСТИТЬ ЧЕРЕЗ МЯСО

РУБКУ В ПОЛУЧЕННУЮ МАССУ ДОБАВИТЬ РАСТОПЛ. СЛИВОЧНОЕ МАСЛО, СМЕТАНУ,

ЯЙЦА. ВСЕ ПЕРЕМЕШАТЬ, ЗАСЫПАТЬ МУКОЙ И СНОВА ПЕРЕМЕШАТЬ. ЗАТЕМ ПОЛО

ЖИТЬ ТЕСТО В ФОРМУ, СМАЗАННУЮ ЖИРОМ И ВЫПЕКАТЬ В ДУХОВКЕ 30-40 МИН.

НА 150 Г МУКИ, 200 Г ОЧИЩЕННЫХ ОРЕХОВ, 100 Г МАСЛА, 100 Г СМЕТА

НЫ, 2 ЯЙЦА.

4.26. ГОРКА.

ХОРОШО ПЕРЕМЕШАТЬ 1 КГ ТВОРОГА СО СГУЩ. МОЛОКОМ. ДОБАВИТЬ ЦЕДРУ

ЛИМОНА. ВЫЛОЖИТЬ НА БЛЮДО И ЗАЛИТЬ СМЕТАННЫМ КРЕМОМ. ПОСТАВИТЬ В ХОЛО

ДИЛЬНИК.

ТВОРОГ 1 КГ, 1 Б. СГУЩ. МОЛОКА, 1 ЛИМОН.

4.27. КОЛОБОЧКИ-РАСТРЕПКИ

1 Б. СМЕТАНЫ, 1/2 СТ. САХАРА, 2 ЯЙЦА, 1 Ч. ЛОЖКА СОДЫ, 2 СТ. МУ

КИ. ПЕЧЬ В ЖИРУ. ЕСЛИ ТЕСТО ГУСТОЕ ТО КАТАТЬ КОЛОБОЧКИ, ЕСЛИ ЖИДКОЕ,

ТО ЛОЖИТЬ ЛОЖКОЙ.

4.28. БЕЗЕ

1 ЯЙЦО/БЕЛОК/И 500 Г СМЕТАНЫ ВЗБИТЬ ВЕНИЧКОМ, ЧТОБЫ ПОЛУЧИЛАСЬ

ПЕНА, ВСЫПАТЬ ПОСТЕПЕННО 1.5 СТ. САХАРА, ВСЕ ВРЕМЯ ПОМЕШИВАЯ, А ЗАТЕМ

НЕМНОГО ВАНИЛИНА. НА ПРОТИВЕНЬ ПОСТЕЛИТЬ ПЕРГАМЕНТНУЮ БУМАГУ, ХОРОШО

ПРОМАСЛЕННУЮ, НА НЕЕ ДЕСЕРТНОЙ ЛОЖКОЙ ПОДАЛЬШЕ ДРУГ ОТ ДРУГА НАКЛАДЫ

ВАТЬ ОДИНАКОВЫМИ КУЧКАМИ ВЗБИТУЮ СМЕСЬ И ПЕЧЬ В НЕЖАРКОЙ ДУХОВКЕ. КОГ

ДА ЧУТЬ-ЧУТЬ ЗАРУМЯНИТСЯ БЕЗЕ ГОТОВО

4.29. ХВОРОСТ

1/2 СТ. МОЛОКА, 1 СТ. ЛОЖКА СМЕТАНЫ, 3 ЯЙЦА/ ЖЕЛТКА/, 1 СТ. ЛОЖКА

САХАРА, 1/4 Ч. ЛОЖКИ СОЛИ. В ЭТУ МАССУ ВСЫПАТЬ 2.5 СТ. МУКИ И ЗАМЕСИТЬ

КРУТОЕ ТЕСТО РАСКАТАТЬ КАК НА ЛАПШУ, НАРЕЗАТЬ ПОЛОСКАМИ ДЛИНОЙ 10 СМ.

ПЕРЕПЛЕСТИ ПО 2-3 ПОЛОСКИ, СОЕДЕНИТЬ ИХ КОНЦЫ. МОЖНО НАРЕЗАТЬ КРУЖОЧ

КАМИ, НАДРЕЗАТЬ КРАЯ, СДЕЛАТЬ РОЗОЧКУ, ПЕЧЬ В КИПЯЩЕМ СЛОЕ ЖИРА. КОГДА

ВСПЛЫВАЕТ ХВОРОСТ И ЗАРУМЯНИТСЯ, ВЫТАЩИТЬ И ПОЛОЖИТЬ В СИТО ИЛИ БУМА

ГУ, СВЕРХУ ПОСЫПАТЬ САХАРНОЙ ПУДРОЙ

4.30. ТВОРОЖНЫЕ ШАРИКИ

300 Г ТВОРОГУ РАЗМЕШАТЬ С ЯЙЦОМ, 2 СТ. ЛОЖКИ СМЕТАНЫ И ПШЕНИЧНОЙ

МУКИ, 2 Ч. ЛОЖКИ КРАХМАЛА, СЛЕГКА ПОСОЛИТЬ МОЖНО ДОБАВПТЬ САХАР. ИЗ

МАССЫ СДЕЛАТЬ ШАРИКИ, ОПУСТИТЬ ПОД В ПОДСОЛЕНЫЙ КИПЯТОК И ВАРИТЬ ПОКА

ОНИ ВСПЛЫВУТ. ЗАТЕМ ИХ ВЫНУТЬ ШУМОВКОЙ НА ТАРЕЛКУ, ПОЛИТЬ МАСЛОМ ИЛИ

СМЕТАНОЙ.

4.31. ДЕСЕРТ "ЛАСТОЧКИНЫ ГНЕЗДА"

БЕЛКИ ВЗБИТЬ С НЕБОЛЬШИМ КОЛ. САХАРА, ПОСТЕПЕННО ДОБАВЛЯЯ ЕГО.

ОРЕХИ ПОРУБИТЬ И ДОБАВИТЬ К ВЗБИТЫМ БЕЛКАМ. ДЕСЕРНОЙ ЛОЖКОЙ ОСТОРОЖНО

БРАТЬ ОБРАЗОВАВШУЮСЯ ПЕНУ, СМЕШАННУЮ С ОРЕХАМИ И РАСПРЕДЕЛИТЬ НА ПРО

ТИВЕНЬ СМАЗАННЫЙ ЖИРОМ. ПЕЧЬ НА СЛАБОМ ОГНЕ.

ПОДАВАТЬ В ОСТУЖЕННОМ ВИДЕ. 150 Г САХАРА, 3 БЕЛКА, 150 Г МИНДАЛЯ

ИЛИ ОРЕХОВ.

4.32. ТРЮФЕЛИ

250 Г СУХОГО МОЛОКА, 1 ПАЧКА КАКАО, 500 Г САХАРНОЙ ПУДРЫ, 1/2 СТ.

ВОДЫ, ПОДОГРЕТЬ, ЧТОБЫ РАСТВОРИЛАСЬ, ДОБАВИТЬ 100 Г МАСЛА, РАЗМЕШАТЬ,

ОСТЫНЕТ, РАЗЛОЖИТЬ В ФОРМУ И В ХОЛОД, ЗАТЕМ ОБСЫПАТЬ КАКАО.

4.33. ЛИМОННЫЙ БИСКВИТ.

СВАРИТЕ В НЕБОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ ВОДЫ ЛИМОН, ПРОТРИТЕ ЕГО СКВОЗЬ

СИТО. ПЯТЬ СЫРЫХ ЯИЦ РАЗОТРИТЕ С ПОЛОВИНОЙ СТАКАНА САХАРНОЙ ПУДРЫ, ДО

БАВТЕ ПРОТЕРТЫЙ ЛИМОН И ЕЩЕ СОК, ОТЖАТЫЙ ИЗ ПОЛОВИНЫ ЛИМОНА. ВСЫПАТЬ

ПО 2 СТ. ЛОЖКИ КАРТОФЕЛЬНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ, ПЕРЕМЕШАТЬ. ЗАТЕМ ВЗБЕЙ

ТЕ В КРУТУЮ ПЕНУ ПЯТЬ БЕЛКОВ, ОСТОРОЖНО СОЕДИНИТЕ С ТЕСТОМ И ТУТ ЖЕ

ВЫПЕКАЙТЕ БИСКВИТ В ФОРМЕ, СМАЗАНОЙ МАСЛОМ И ПОСЫПАНОЙ СУХАРЯМИ.

4.34. БИСКВИТ.

1 СТАКАН САХАРА, 3 ЯЙЦА, СОДЫ, СОЛИ 1/2 ЧАЙНОЙ ЛОЖКИ, 1/2 СТАКАНА

МУКИ, 1/2 БАНКИ СГУЩЕНОГО МОЛОКА, ХОРОШО ВСЕ ВЗБИТЬ, ПРОТИВЕНЬ ИЛИ

СКОВОРОДУ НАМАЗАТЬ МАСЛОМ, ПОСЫПАТЬ МУКОЙ, ВЫЛОЖИТЬ НА НЕГО ВСЮ СМЕСЬ

И ВЫПЕКАТЬ 15-20 МИН. КОГДА ОСТЫНЕТ СМАЗАТЬ МАСЛЕНИЧНЫМ КРЕМОМ.

4.36. МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

4 белка взбить в крутую пену,

через мясорубку пропустить стакан орехов и

смешать с пеной.Туда же всыпать ст. Сахара.

Взбить еще раз и добавить 3-4 ст. Ложки муки.

Масса должна быть такая, как на оладьи. Класть на

горячую сковородку по 0.5 Ложки, держать не более

10 минут.

4.37. СУХАРИ С ОРЕХАМИ

1 мт. Масла, 1/2 чайнной ложки
соды, 1 ст. Сметаны, 1 ст. Орехов. Раскатать
палочками. Когда испечется -- нарезать и сушить.
4.38. СТРУЖКА
1 желток, 0.25 Ст. Муки, 0.25 Ст. Сахара,
0.25 Ст. Молока -- все смешать -- получится
густая сметана. Лист не смазывать. Чайной ложкой
выкладывать тонкой полоской. Подрумянится -
снимать ножом по одной и тут же сворачивать.
4.39. РОМОВЫЙ КЕКС
3 желтка и 1 ст. Сахара, 1 ст. Муки,
2 ст. Ложки картоф. Муки. Взбить белки и все
смешать, добавить ром. Хорошо смазать форму
(бумагу) и вылить в форму. Ром: 1 ст. Воды, 1 ст.
Сахара кипятить до сиропа. Остынет -- влить 2 ст.
Ложки водки.
4.40. КЕКС С ТВОРОГОМ
500 г муки, 125 г слив. Масла,
120 г сахара, 2 яйца, 250 г творога, 100 г
измельченных обжаренных грецких орехов, 100 г
распаренного изюма. (В 1 стакане - 140 г толченых
орехов в 1 ст.Ложке- 12 г) муку растереть со
слив. Маслом. Добавить сахар, яйца, 1 ст.Л. Рома,
щепоть соли, взбитый вилкой творог, орехи, изюм.
Тесто промесить. Разделать в продолговатый
кирпичик, выпекать в умеренно горячей духовке 50
мин. Готовый смазать и посыпать сах.Пудрой.
4.41 КЕКС "ЛЮБАША"
2 ст. Сахара, 4 яйца, 150 г масла
слив., 400-500 Г сметаны, 3 ст. Муки, 1 ч.Л.Соды
+ уксус, 2 ст.Л.Какао. Сахар + яйца взбить,
добавить масло, сметану, соду + уксус. Всыпать
муку и размешать. Тесто разделить на две части и
одну добавить какао. На сковороду, смазанную
маслом и посыпанную манкой, выливать поочередно
светлые и шоколадные слои. Выпекать 20-25-30 мин.
При т" - 200-250.
4.42. ГУЛЬБАНАК
Разбить яйца, добавить молоко, соль,
муку. Тесто крутое, как на лапшу. Разделить на
300 г и раскатать в 1 1/5 мм. Нарезать полоски
3-4 см. Сделать неглубокие надрезы, свернуть
трубочкой, сжать посередине и жарить. На 1 кг
изделия: 640 г. Муки, 6 яиц, 130 г молока, соль,

сахар.
4.43. ТАРТАЛЕТКИ
с сыром мука с маслом, влить
подсоленную сметану, замесить, раскатать в тонкий пласт. Влить в формы. Начинка: творог, тертый сыр, желтки. Взбить белки и все смешать. Тесто: 3 ст. Муки, 200 г сметаны. Начинка: 300 г творога, 250 г сыра, 3 яйца.
4.44. ПРЯНИК 1
1/2 ст. Сметаны, 2 ст. Ложки сахара,
2 яйца, 2 ст. Ложки подсолнечного масла, 2 ст. Ложки меда, 3 ст. Муки, сода, изюм, корица.
4.45. ПРЯНИК 2
1 ст. Сметаны, 3 яйца, 50 г маргарина,
всыпать немного толченых орехов, тесто, как сметана, вылить на лист, посыпать орехами.
4.46. ОРЕХОВЫЙ ПРЯНИК
1 ст. Орехов, 1 ст. Изюма, 1 ст.
Сахара -- всесмешать. 3 Желтка растереть с сахаром, 3 белка взбить. Разрезать на кусочки после выпечки.
4.47. ЧЕРНЫЙ ПРЯНИК
1 ст. Сахара, 1 ст. Меда, 2 яйца,
1/2 ст. Крепкого чаю, 1 ст. Ложку масла, орехи, сода. Слабо замесить, положить на сковородку и поставить в духовку.
4.48. ЕВРЕЙСКОЕ ПИРОЖНОЕ
сделать в горке муки ямку и
вылить в нее: 2 яйца, 1/2 ст. Воды, 1/4 ст. Сахара. Круто замесить, раскатать и смазать маслом (3 раза). Разделить на 6 частей и раскатать каждый лист. Начинка: 400 г толченых орехов смешать с корицей, 300 г изюма, 300 г варенья, 1 лимон(нарезать ломтиками).
4.49. ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ
1-е тесто: 1 ст. Муки, 1 ст.
Сметаны -- замесить, выставить на холод. 2-Е тесто: 1 ст. Муки, 200 г сливочного масла - замесить. Выставить на холод. Начинка: 3 белка взбить, всыпать 1 1/2 орехов с сахаром. Тесто1 раскатать, сверху тесто2 -- сложить конвертом, раскатать опять сложить и раскатать, и опять сложить и раскатать . Раскатанное тесто нарезать на прямоугольники (7ь8 см), сверху положить

начинку, края завернуть в трубочку. Сверху посыпать корицей с сахаром.

4.50. РОГАЛИКИ

2 желтка, 250 г масла, 0.5 Ст. Сметаны, соды, 400 г муки. Сделать крутое тесто. Начинка: орехи или варенье.

4.51. КЕКС

3 ст. Муки, 1 ст. Манной крупы, 4 яйца, 2 ст. Сахара, 2 ст. Кислого молока, 2 ст. Ложки сливочного масла, 1 чайная ложка соды, ванилин. Смешать, всыпать орехи, изюм. Массу вылить в форму. Выпекать 1ч -20мин.

4.52 ЧЕК-ЧЕК

4 яйца, 2 ст. Ложки спирта, соль на конце ножа. Муки -- сколько замесится. Замесить тесто как на лапшу, нарезать, обжарить в жире до золотистого цвета. Смешать сахар и мед в соотношении 1:1 (250:250 г). Нагревать, перемешивая, и перемешать с остывшей "лапшой". Придать форму горки в горячем виде. Если есть грецкие орехи -- нарезать и равномеро посыпать сверху.

4.53. МУРАВЕЙНИК

4 ст.Муки (тонкий стакан без верха), 200 г размягченного марг., 0.5 Ст. Сметаны, 0.5 Ст. Сахара, 0.5 Ч.Л.Соды + уксус все вымесить в тугой комок теста, пропустить через мясорубку на противень, печь до готовности (подсушить, подрумянить). Готовое порубить ножом. Крем: 1 б. Сгущенного молока варить 2 часа, остудить. 200 Г слив. Масла растопить (не до кипения). Все взбить в пышный крем. Все перемешать, сложить в горку, посыпать тертым шоколадом, украсить драже, клюквой. Можно добавить орехи.

4.54. РУЛЕТ С ТВОРОГОМ

Растереть 4 желтка и 1 ст. Сахара, добавить 4 взбитых белка. Все время взбивая добавить 4 ст. Ложки муки. Вылить на лист, выпечь и горячий намазать начинкой, скрутить как рулет. Начинка: 500 г творога пропустить через мясорубку, добавить 1 ст. Сахара и вторично пропустить через мясорубку. Добавить 100-150 г слив. Масла, растереть.

4.55. ЛИМОННИК 1

Растереть 4 желтка и 1 ст. Сахара.
Сода на уксусе. 250 Г слив. Масла, 2 ст. Ложки сметаны, 3.5 Ст. Муки. Испечь 3 коржа. Начинка: 3-4 лимона, 1 ст. Изюма пропустить через мясорубку и добавить 1 ст. Сахара. Помазать коржи, положить под гнет на сутки.Затем взбить 4 белка с 2 ст. Ложками сахара, намазать сверху и в духовку на 5 минут.

4.56. ЛИМОННИК 2

300 г слив. Масла, 3 ст. Муки мелко разрубить на доске. Предварительно 0.5 Ст. Молока и 0.5 Палочки дрожжей и 1 чайн. Ложку сахара развести. Полученную жидкость постепенно добавлять в нарубленное тесто. Тесто разделить на 2 части. Начинка: 1 лимон натереть на терке, всыпать 1.5-2 Ст. Сахара, 1 часть теста уложить на лист,сверху -- начинку, закрыть второй частью теста.

4.57. ЕЖИКИ

1 пачка марг. (Растопить) + 3 желтка + соду + уксус +3 ст.Л. Сметаны + мука (сколько возьмет). Сделать из теста ежиные туловища и выпечь. Глазурь: 1/2 ст.Л.Молока + 50г масла + 1 ст.Сахара +3 ст.Л. Какао - кипятить 1-2 мин. Ежиные фигурки спинками окунать в глазурь и посыпать измельченными вафлями. Потом рисовать спичкой глазурью нос и глаза.

4.58. БУКЕТ ИЗ РОЗ

Лепестки: 4 яйца взбить с 1 ст.Сахара + 1 ст.Муки. Полученную массу выкладывать на горячий смазанный маслом противень чайной ложкой и выпекать 2-3 мин. Горячие обернуть вокруг соломинки в виде розы.

4.59. "МЕТЕОРИТ"

1 кг ирисок растопить с 300 г масла слив. И всыпать измельченные кукурузные палочки. Сформировать шарики, окунуть в глазурь вынести на холод. Ириски должны быть мягкие молочные ("тузик" или "золотой ключик" -- чтобы жевались, а не откусывались).

4.60. ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МАСЛОМ

Горячий вареный картофель пропустить через мясорубку, добавить муку, яйца, соль и перемешать. Из полученной картофельной массы сформировать круглые лепешки, положить

их на мясной фарш, сделать пирожки, запанировать в муке и обжарить. Подать в горячем виде с маслом. Так же приготовляют пирожки картофельные со свежей капустой. Капусту нарубить и жарить на противне с жиром, посолить, добавить пассерованный лук, сырые яйца и перемешать.

На 500г. картофеля- 1 яйцо, 100 г. говядины или печенки, 1 головка репчатого лука, 1 ст.л. пше ничной муки, 1 ст.л. топленого масла, 1 ст.л. сливочного масла, соль по вкусу.

4.61. КАРАВАЙ ИЗ БЛИНОВ

Напечь блинов, а затем сложить их в низкую кастрюльку или форму, смазанную маслом и посыпанную измельченными сухарями. Каждый блин смазать яблочным пюре, только верхний полить масом, после чего все на полчаса поставить в горячую духовку. Затем кастрюлю вынуть и пирог опрокинуть на сковородку или металлическое блюдо, обмазать со всех сторон белками, взбитыми с сахаром, и на 5 минут поставить в духовку. Подавая, украсить ягодами из варенья.

На тесто: 3 стакана молока, немного соды, пога шенной уксусом, муки столько, чтобы получиось тесто по густоте, как сметана.

4.62. ГРЕНКИ С СЫРОМ И ЯБЛОКАМИ

Ломтики черствого пшеничного хлеба намазать маслом или маргарином, сверху положить тонко нарезанные дольки яблок, на них- ломики сыра. Поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Сверху можно посыпать толчеными орехами.

На 200 г. пшеничного хлеба 50г. сливочного масла или маргарина, 100г. сыра, 2 средних яблока, орехи по вкусу.

4.63. ПИРОЖНОЕ "КАРТОШКА"

Ванильные сухари перемолоть в мясорубке. Добавить сливочного масла, сахарного песку и 1-2 ст.л. водки. Все это перемешать и поставить на час в холодное место. Когда масса остынет, ее делят на порции, по столовой ложке каждая, придают форму картошки и выпекают в духовке 15-20 минут. Готовое пирожное в горячем виде обсыпать сахарной пудрой или песком, смешанным с какао (в порошке).

На 300г. ванильных сухарей- 150 г. сливочного масла, 1 ст.молока, 1 ст.сахарного песку 1-2 ст. ложки водки.

Для обсыпки : какао (в порошке)- 2 ст.л., сахар ной пудры или песку- 6 ст.л.

4.64. ПИРОЖНОЕ "КАРТОШКА" С КАКАО

Сахарный песок растворить в молоке и вскипятить, добавить в молоко сливочное масло или маргарин, какао, толченые сухари из пшеничного хлеба, чуть-чуть вина и, если есть, пропущенные через мясорубку грецкие орехи. Массу тщательно перемешать, сформировать из нее шарики, обкатать в сухарях, смешанных с какао.

На 1 литровую банку толченых сухарей из пшеничного хлеба идет 1 стакан сахарного печку, 1 стакан молока, 150г. сливочного масла или маргарина, 1 ст.л. какао, 10 грецких орехов.

4.65. МЕДОВАЯ ГОРКА

Замесить крутое тесто и тонко раскатать. Нарезать ленточками 2-3 см. длиной. Кусочки теста поджарить в подсолнечном масле, как хворост. Готовые ленточки выложить в тарелку горкой. Мед довести до кипения и залить им горку с печеньем. Дать постоять в течении 3-4 часов, а потом поставить на некоторое время в холодильник.

4-5 яиц, 100г. сметаны, сода, 1,5 стакана меда, муки, чтобы тесто было крутым.

4.66. РОГАЛИКИ 1

5 стаканов муки, 400 г. маргарина, 2 ст.л. сахара, 1 стакан молока, соль, ванилин, какао, 1 яйцо. Их всех компонентов замесить тесто, взбить яйцо, смешать какао с сахаром. Сделать из теста рогалики. Сперва обмануть в яйцо, затем в какао и выпекать на противне в теплой духовке.

4.67. РОГАЛИКИ 2 (с начинкой)

Замесить тесто: 200г., сметаны, 200г. размягченного маргарина, 3,5 стакана муки. Разделить на 4 части. Из каждой раскатать круг и поделить его на 8 частей по радиусам. Положить сладкую начинку (варенье, изюм с орехами) и свернуть от широкой части к кончику, в центр круга. Придать форму рога, уложить на противень и выпекать. Посыпать сахарной пудрой.

4.68. ОРЕХИ ИЗ ТВОРОГА

1 пачка творога, 2-3 яйца, 6 ст.л. сахара, 1/2 ч.л. соды погасить уксусом, щепотка соли, 1 ст.л. муки. Все хорошо перемешать, сделать шарики, обвалять в манной крупе и жарить до золотистого цвета в раскаленном растительном масле. Готовые орешки посыпать сахарной пудрой.

4.69. СЫРНЫЙ БИСКВИТ

Взбить в пену желтки яиц, добавить острый тертый сыр, пшеничную муку, цедру лимона и взбитые белки. Всю эту массу выложить на лист, смазанный жиром и посыпанный пшеничной мукой, выпекать в духовке 40 минут.

На 10 желтков: стакан тертого сыра, 1,5 стакана

муки, 2 яичных белка, цедра одного лимона.

4.70. ПТИФУРЫ С КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ

Птифуры- это маленькие пирожные, в которых крем находится между двумя печеньями. Приготовить песочное тесто, охладить и раскатать в пласт толщиной в полсантиметра. С помощью рютмки нарезать его кружочками чуть больше пятикопеечной монеты. Разложить печенье на смоченный водой лист и печь в горячей духовке в течении 8-10 минут. Снять печенье с листа широким ножом и остудить. Половину кружочков украсить кремом, закрыть сверху оставлимися печеньями и слегка прижать, чтобы крем был виден. Сверху посыпать сахарной пудрой.

Для теста : 300 г. муки, 200 г. масла или марга
рина, 100г. сахара, 3 желтка.

4.71. "СНЕЖКИ НОВОГОДНИЕ"

Охлажденные яичные белки взбивать, чуть посолив, до тех пор, пока они не начнут загустевать. Продолжая взбивать, понемногу добавлять сахарную пудру. Взбивать до тех пор, пока белки совсем не загустеют. Молоко, сливки и сахарный пепсок вскипятить, добавить ваниль. Столовой ложкой взять взбитые белки, придать с помощью второй ложки форму яйца и осторожно опускать в кипящую смесь молока и сливок. Варить белки по 2 минуты, переворачивая вилкой. Готовые "снежки" вынуть шумовкой на сито. Дать стечь молоку. Затем молочную смесь процедить. Яичные желтки в миске растереть и тоненькой струйкой влить в горячую молочную смесь, непрерывно помешивая, чтобы смесь не свернулась. Затем поставить на очень тихий огонь и варить, размешивая и не давая закипать, до тех пор, пока крем слегка не загустеет. Вылить его на блюдо с высокими краями и остудить. Перед подачей к столу "снежки" положить на крем и украсить консервированными фруктами и ягодами.

На 6 яиц, разделенных на белки и желтки: стакан
сахарной пудры, 200г. молока, 200г. сливок, 2
ст.л. сахарного песку, 1 ч.л. ванили, соль на
кончике ножа.

4.72. ПИРОЖКИ "СЛАВЯНСКИЕ"

Для приготовления фарша отваривают картофель, очищают его и пропускают через мясорубку с жаренным в масле репчатым луком, грибами и рубленой зеленью укропа и петрушки.

На 500г. картофеля: 350г. лука, 60г. сухих гри
бов, 80г. масла, 15г. зелени, соль, перец. Тесто для пирожков обыкновенное дрожжевое, не слишком крутое: 500г. муки,
200г. молока, 3 яйца, 20г. дрожжей, 80г. сахара,

2 ст.л. масла, соль. Пирожки жарят во фритюре.

4.73. ПРЯНИКИ

Готовим не очень густое тесто. Одну часть ложим в холодильник, а остальное - в форму. Смазываем сверху вареньем. Когда пряник почти дойдет в духовке, вынимаем, посыпаем тертым на терке тестом с холодильника и допекаем.

2 яйца, 250 г. маргарина, 1 стакан сахара, соль,
сода, мука.

4.74. МЕДОВИК

Масло растопить, выложить мед и немного подержать на огне. Снять, добавить остальные продукты. С теста раскатать 3 коржа и выпечь их. Готовые коржи смазать кремом (смешать 1/2 банки сгущеного молока и 200 г. масла).

4.75. БАТУРИНКИ

5 вареных желтков растираем и смешиваем с 3 сырыми желтками, добавляем 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 400 г. масла, 50 г. белого вина и все растираем. Добавляем 6 стаканов муки, замешиваем тесто и раскатываем его толщиной 2-3 мм., вырезаем коржики и смазываем их яйцом. Посыпаем тепртыми с сахаром орехами и выпекаем.

4.76. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПОНЧИКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Отварить картофель, пропустить его через мясорубку, добавить яйцо, муку, соль, сахар и все перемешать. Мелко нарезать распаренный чернослив, положить на картофельную массу и сделать пончики круглой формы. Замочить их во взбитом яйце, посыпать сухарями (панировочными) и жарить в кипящем масле. Горячие пончики подавать со сметаной, а холодные - посыпать сахарной пудрой.

На 500 г. картофеля - 1 ста кан муки, 1 яйцо в
тесто и 1 яйцо - для смазки, 200 г. чернослива,
сахар и соль по вкусу.

4.77. ВАЛОВАНЫ

Так называются пирожки круглой формы из слоеного теста. Они выпекаются без начинки, начинка кладется на них потом. Тесто раскатать пластом толщиной 3-4 мм., вырезать круглые небольшие лепешки. Половину их уложить на противень, смоченный водой, а у второй части лепешек вырезать по центру отверстие и потом уложить их на кружки, находящиеся на противне, слегка прижав по краям. Перед тем, как ставить в духовку, валованы смазать яйцом. В готовые валованы можно положите любой фарш : грибной, сырный, мясной или селедочный- и слегка сбрызнуть столовым вином.

На 50 валованов потребуется : 700г. муки, 470
г. сливочного маргарина, 2 яйца, 8г. соли,

300г. воды, яйцо для смазки, немного уксуса
или лимонной кислоты.

4.78. КОРЖИКИ

200 г. сливочного масла или маргарина нарезать и смешать с 3 стаканами муки. Добавить 2 желтка и снова смешать. Подливать понепмногу 200 г. сметаны и размешивать до однородной массы. Собрать все вместе, хорошо сжать ладонями, но не месить и поставить на 1 час в холодильник. Взбить до густой пены 2 белка с 1 стаканом сахара (сахар подсыпать постепенно, понемножку). Тесто раскатать, смазать взбитым белком, разровнять ножом, вырезать коржики. Сложить на холодный лист и испечь.

4.79. КНЕДЛИКИ СО СЛИВАМИ

Отваренный картофель пропускаем через мясорубку, добавляем яйца, муку и замешиваем тесто. Раскатываем его. Нарезаем в форме прямоугольников. На средину каждого ложим сливу без косточки, сахар, защипываем края. Варим как вареники.

600 г. муки, 1330 г. картофеля, 900 г. слив,
100 г. сахара, 3 яйца, соль по вкусу.

4.80. ЛИМОННИК

Замешиваем тесто с 3 стаканов муки, 400 г. сахара, 6 желтков, 4 ст.л. вина, соку и растертой кожуры 2 лимонов. Добавляем ванилин, соль и 40 г. масла. Раскатываем корж толщиной 2-3 мм., режем ножом ромбики и выпекаем.

4.81. ПОНЧИКИ 1

200 г. масла растираем с 400 г. сахара, добавляем цедру 2 лимонов, 12 яиц, 2 стакана крахмала. Замешиваем тесто, делаем пончики и выпекаем их.

4.82. ПОНЧИКИ 2

4 яйца смешать с 1 банкой сгущеного молока, добавить полчайной ложки соды, погашенной уксусом, муку. Не очень крутое тесто раскатать в жгут диаметром 3 см., порезать на небольшие кусочки, скатать из них шарики и изжарить в подсолнечном масле. Вынимать шумовкой. Дать стечь жиру и обвалять шарики в сахарной пудре.

4.83. РУЛЕТ БИСКВИТНЫЙ

Яичные желтки и сахарный песок смешать, взбить венчиком до густоты сметаны. Постепенно всыпать пшеничную муку и, осторожно помешивая, добавить яичные белки, взбитые в пену. Противень накрыть промасленной бумагой, выложить на нее ровным слоем тесто, поставить в несильно разогретый духовой шкаф. Готовый бисквит вынуть и через 5 минут осторожно опрокинуть вверх дном на стол (застланный мягким), удалить бумагу, положить ягодное варенье без косточек или повидло

тонким слоем, скатать в рулет, посыпать сахарной пудрой, завернуть в бумагу и охладить. Часа через два бумагу снять и нарезать рулет ломтиками.

На 100г. муки- 4 яйца, 1/2 стакана сахарного песку.

4.84. КЕКС С ТВОРОГОМ

Муку растереть со сливочным маслом, добавить сахар, яйца, столовую ложку рома, щепотку соли, взбитый вилкой творог, орехи, изюм. Тесто промесить, разделать его в виде продолговатого "кирпичика" и выпекать в умеренно горячей духовке в течение 50мин. Готовый кекс смазать и посыпать сахарной пудрой.

На 500г. муки: 125г. масла или маргарина, 120г. сахара, 2 яйца, 250г. творога, 100г. измельченных, обжаренных грецких орехов, 100г. распаренного изюма.

4.85. ДОМАШНИЙ КЕКС

Растираем в кастрюле сахар, добавляем ванилин, масло, одно за другим яйца, изюм, орехи. Муку смешиваем с содой и замешмваем с подготовленной массой тесто. Форму или противень смазываем маслом, посыпаем мукой, орехами. Выпекаем в течение 1 часа при температуре 180-190 градусов. Кекс украшаем сахарной пудрой, ягодами.

4.86. ПИРОЖНОЕ С МАЛИНОЙ

Стакан муки просеять, положить в муку 100г. охлажденного масла и порубить все ножом. Влить в смесь 4 ст.л. молока, всыпать 2 ст.л. сахара, щепотку соли и замесить тесто. Дав ему постоять с полчаса, раскатать из теста лепешку и выложить на противень так, чтобы получилась форма пирога, бордюр должен быть высотой около 2-3 см. Выпечь в духовке. Сварить крем: пол-литра молока, 2 яйца, 2 ст.л. муки, сахар по вкусу. Приготовить желе: на 250г. малинового сока- столовая ложка желатина. В выпеченную форму выложить охлажденный молочный крем, а сверху залить желе. Когда оно застынет, разрезать пирог острым ножом на пирожные, нож каждый раз надо опускать в горячую воду.

4.87. ХАЧАПУРИ

1 пачку творога (250 г.) смешать с растопленным сливочным маслом (150 г.), добавить щепотку соды, погашенную лимонной кислотой или уксусом, 1/4 ст.л. сахарного песку, 1 яйцо. в образовавшуюся однородную массу всыпать 1,5 стакана муки и замесить тесто. Для начинки натереть 150 г. сыра, смешать сыр с яйцом и ложкой сметаны, добавить мелко нарезанный зубчик чеснока. Тесто разделить на 2 части и раскатать в виде круглых

лепешек. На нижнюю лепешку выложить начинку, края верхней лепешки загнуть под нижнюю. Верх смазать яйцом и проколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать 45 минут в духовке при температуре 200 градусов.

5. ПИРОГИ

5.1. ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ

ДЛЯ "ВОЗДУШНОГО" ПИРОГА, БЕРЕТСЯ 5 ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ И СТАКАН С ЧЕТ

ВЕРТЬЮ ГУСТОГО СМОРОДИНОВОГО ИЛИ МАЛИНОВОГО ВАРЕНЬЯ ПОЧТИ БЕЗ СИРОПА.

ИЗ ВАРЕНЬЯ И БЕЛКОВ ТРЕТСЯ ПЫШНАЯ МАССА - ДО ТЕХ ПОР, ПОКА ОНА НЕ СТА

НЕТ БЕЛОЙ И ПОЛОТНОЙ, ТАК, ЧТОБЫ В НЕЙ ЛОЖКА МОГЛА СТОЯТЬ. ТЕПЕРЬ МОЖ

НО НЕ В ОДИН ПРИСЕСТ, А С ПЕРЕРЫВАМИ, ДАЖЕ ПОСТЕПЕННО, В ТЕЧЕНИИ СУ

ТОК, ВАЖНО, ЧТОБЫ ОБЩЕЕ ВРЕМЯ НА РАСТИРАНИЕ ПОТРАЧЕННОЕ, РАВНЯЛОСЬ 75

МИН. ГОТОВУЮ МАССУ ПЕРЕКЛАДЫВАЮТ НА ГЛУБОКУЮ ТАРЕЛКУ ИЛИ БЛЮДО, СТАВЯТ

В ХОЛОДИЛЬНИК, И КОГДА ДО КОНЦА ОБЕДА ОСТАЕТСЯ 15 МИН. ВЫПЕКАЮТ ПРЯМО

НА ТОМ ЖЕ БЛЮДЕ В ДУХОВКЕ И ПОДАЮТ К СТОЛУ С ПЫЛУ С ЖАРУ. ВЕСЬ "ФО

КУС"СОСТОИТ В ТОМ ЧТОБЫ ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ НЕ ОПАЛ - НИ В ДУХОВКЕ, НИ НА

СТОЛЕ. ДЛЯ ЭТОГО МАССУ НАДО КАК МОЖНО ЛУЧШЕ РАСТЕРЕТЬ, А ПЕРЕД ПОСАД

КОЙ В ПЕЧЬ СДЕЛАТЬ НА НЕЙ ОСТРЫМ НОЖОМ НАДРЕЗЫ НАИСКОСЬ, А СВЕРХУ ПО

СЫПАТЬ САХАРНОЙ ПУДРОЙ - ТОГДА ПРИ ВЫПЕЧКЕ ОБРАЗУЕТСЯ КОРОЧКА. ЕДЯТ

"ВОЗДУШНЫЙ" ПИРОГ ТОЛЬКО ГОРЯЧИМ ЗАПИВАЮТ МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ.

5.2. ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

СМАЗАТЬ ФОРМУ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, СТЕНКИ ЕЕ ПОСЫПАТЬ СУХАРЯМИ. НА

РЕЗАТЬ ДОЛЬКАМИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ЯБЛОКИ И ВЫЛОЖИТЬ НА ДНО ФОРМЫ. МЕЖДУ

ЯБЛОКАМИ-МАЛЕНЬКИЕ КУСОЧКИ МАСЛА. ВЗБИТЬ ЯЙЦА С САХАРОМ, ДОБАВИТЬ МУ

КУ, ХОРОШО ПЕРЕМЕШАТЬ И ВЫЛИТЬ В ФОРМУ. ВЫПЕКАТЬ ПИРОГ В УМЕРЕННО ГО

РЯЧЕЙ ДУХОВКЕ НЕ МЕНЕЕ 40 МИН. ГОТОВЫЙ ПИРОГ

ПОСЫПАТЬ САХАРНОЙ ПУДРОЙ.

НА ПОЛЛИТРОВУЮ БАНКУ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ЯБЛОК

3 ЯЙЦА, 1 СТАКАН САХАРУ, 1 СТАКАН МУКИ, 50 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА.

5.3. БИСКВИТ С ЯБЛОКАМИ.

ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ ВЗБИТЬ, ПОСТЕПЕННО К НИМ ПРИБАВИТЬ САХАРНЫЙ ПЕСОК И

ЖЕЛТКИ ПО ОДНОМУ МАССА ДОЛЖНА ПОЛУЧИТСЯ ГУСТОЙ. ЗАТЕМ ОСТОРОЖНО ВСЫ

ПАТЬ ПРОСЕЯННУЮ ПШЕНИЧНУЮ МУКУ, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО СМЕШАВ ЕЕ С КАРТОФЕЛЬ

НЫМ КРАХМАЛОМ. ЛЕГКИМИ ДВИЖЕНИЯМИ СНИЗУ В ВЕРХ ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО(ОНО ДОЛ

ЖНО БЫТЬ ОДНОРОДНЫМ). ДНО ХОРОШО СМАЗАНОЙ МАСЛОМ ФОРМЫ(ГЛУБОКОЙ СКОВО

РОДЫ)ПОСЫПАТЬ СУХАРЯМИ И РАВНОМЕРНО РАЗЛОЖИТЬ ТОНКО НАРЕЗАННЫЕ ЛОМТИКИ

ОЧИЩЕННЫХ ЯБЛОК(НЕ ЗАБЫТЬ УДАЛИТЬ СЕРДЦЕВИНУ С СЕМЕНАМИ). ЗАЛИТЬ ПРИ

ГОТОВЛЕННЫМ ТЕСТОМ, СВЕРХУ МОЖНО ПОСЫПАТЬ КОРИЦЕЙ С САХАРОМ. ВЫПЕКАТЬ

В ДУХОВКЕ 20-25 МИН. ПРИ Т = +180 ГР. ГОТОВЫЙ БИСКВИТ ОСТОРОЖНО ВЫЛОЖИТЬ

НА ПОКРЫТЫЙ БУМАГОЙ СТОЛ ИЛИ ДОСКУ.

НОРМА: ЯЙЦА 4 ШТ. , САХАРНЫЙ ПЕСОК 1 СТАКАН, КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

1/3 СТАКАНА, МУКА ПШЕНИЧНАЯ 2/3 СТАКАНА, ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ 4 ШТ.

5.4. ЗАПЕКАНКА ИЗ МЯСА И КАРТОФЕЛЯ.

ПРИГОТОВИТЬ ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ. ПОЛОВИНУ ПЮРЕ ПОЛОЖИТЬ РОВНЫМ СЛО

ЕМ НА СМАЗАННУЮ МАСЛОМ И ПОСЫПАННУЮ МОЛОТЫМИ СУХАРЯМИ СКОВОРОДУ, НА

ПЮРЕ ПОЛОЖИТЬ СЛОЙ МЯСНОГО ФАРША, КОТОРЫЙ ПОКРЫТЬ ОСТАЛЬНЫМ ПЮРЕ. ПО

ВЕРХНОСТЬ ПЮРЕ СРАВНЯТЬ, СМАЗАТЬ ЯЙЦОМ, СМЕШАННЫМ СО СМЕТАНОЙ И ЗАПЕЧЬ

В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ. ГОТОВОЕ БЛЮДО ПОЛИТЬ СМЕТАНОЙ ИЛИ МАСЛОМ. ДЛЯ ПРИГО

ТОВЛЕНИЯ ФАРША ОТВАРНОЕ МЯСО ПРОПУСТИТЬ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ, ДОБАВИТЬ МЕЛ

КО НАРЕЗАНЫЙ ОБЖАРЕННЫЙ НА ЖИРЕ ЛУК, ПОСОЛИТЬ.

5.5. ХЛЕБНЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ.

СНИМИТЕ С ЧЕРСТВОГО БАТОНА КОРКУ, РАЗРЕЖТЕ ВДОЛЬ,

КАЖДУЮ ЧАСТЬ

НАРЕЖТЕ НА ЛОМТИКИ ТОЛЩИНОЙ 3-4 СМ. ЯЙЦА ВЗБЕЙТЕ С МОЛОКОМ И САХАРНЫМ

ПЕСКОМ, НАМОЧИТЕ ЛОМТИКИ ХЛЕБА И УЛОЖИТЕ НА ПРОТИВЕНЬ, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО

СМАЗАНЫЙ МАСЛОМ И ОБСЫПАННЫЙ ПАНИРОВОЧНЫМИ СУХАРЯМИ. ЯБЛОКИ ОЧИСТИТЕ,

УДАЛИТЕ СЕРДЦЕВИНУ, НАРЕЖТЕ ЛОМТИКАМИ ОПУСТИТЕ В КИПЯЩИЙ САХАРНЫЙ СИ

РОП НА 3-4 МИН, ВЫНЬТЕ И ДАЙТЕ ОСТЫТЬ. ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ЯБЛОКИ УЛОЖИТЕ

НА СЛОЙ ХЛЕБА, СВЕРХУ НАКРОЙТЕ НАЧИНКУ ТАКИМ ЖЕ СЛОЕМ ХЛЕБА И ЗАПЕКАЙ

ТЕ В ДУХОВКЕ. НЕКИСЛЫЕ ЯБЛОКИ МОЖНО НЕ ОТВАРИВАТЬ, ПРОСТО ПЕРЕСЫПАТЬ

САХАРНЫМ ПЕСКОМ.

НА БАТОН БЕЛОГО ХЛЕБА: 3-4 ЯБЛОКА, 2-3 ЯЙЦА, СТАКАН МОЛОКА, ПОЛ

СТАКАНА САХАРНОГО ПЕСКА.

5.6. ПРАЗДНИЧНЫЙ ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ

(ИЛИ ДРУГИМИ ЯГОДАМИ).

ВЫСЫПЬТЕ МУКУ ГОРКОЙ, СДЕЛАЙТЕ УГЛУБЛЕНИЕ И ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНО ВЛИ

ВАЙТЕ В НЕГО: РАЗВЕДЕНЫЕ В ТЕПЛОЙ ВОДЕ ДРОЖЖИ, ТЕПЛОЕ МОЛОКО, ЯЙЦА,

ТОПЛЕНОЕ МОЛОКО, ПОЛОЖИТЕ СОЛЬ ХОРОШЕНЬКО ВЫМЕШАЙТЕ ТЕСТО И ПОСТАВТЕ В

ТЕПЛОЕ МЕСТО НА ДВА-ТРИ ЧАСА. ПОКА ТЕСТО ПОДХОДИТ, ВОЗМИТЕ ДВА СТАКАНА

ЧЕРНИКИ, ЗАГОТОВЛЕНОЙ ВПРОК С САХАРОМ, ПОЛСТАКАНА СМЕТАНЫ, ПОЛСТАКАНА

САХАРНОГО ПЕСКА И БЕЛКИ ОТ ДВУХ ЯИЦ. ВСЕ ЭТО ПЕРЕМЕШАЙТЕ И ВЗБЕЙТЕ

ВЕНЧИКОМ, ЧТОБЫ ПОЛУЧИЛАСЬ ОДНООБРАЗНАЯ ПЫШНАЯ, СЛЕГКА РОЗОВАЯ МАССА.

ТЕСТО, РАЗРОВНЯВ ВЫЛОЖИТЕ В ФОРМУ ИЛИ ГЛУБОКУЮ СКОВОРОДУ СВЕРХУ РОВНЫМ

СЛОЕМ ВЫЛОЖИТЕ ЧЕРНИЧНЫЙ "НАРЯД" И ПОСАДИТЕ ПИРОГ В ДУХОВКУ. ПОДГО

ТОВЬТЕ ИЗ СБИТОГО БЕЛКА "САЛФЕТКУ". ДЛЯ ЭТОГО ВОЗМИТЕ ОДИН-ДВА БЕЛКА И

ВЗБЕЙТЕ ВЕНЧИКОМ ИЛИ ВИЛКОЙ. ЧЕРЕЗ ТРИ-ПЯТЬ МИНУТ ВСЫПТЕ ТУДА 2-3 Ч.

ЛОЖКИ САХАРНОГО ПЕСКА, ВЛЕЙТЕ 1-2 КАПЛИ

ЛИМОННОГО СОКА И ПРОДОЛЖАЙТЕ

СБИВАТЬ ЕЩЕ МИНУТ ПЯТЬ. КОГДА ПИРОГ ИСПЕЧЕТСЯ, ЕГО ВЫНЬТЕ ИЗ ПЕЧИ,

НАКРОЙТЕ БЕЛКОВОЙ "САЛФЕТКОЙ" И ОПЯТЬ ПОСТАВТЕ НА 2-3 МИНУТЫ В ПЕЧЬ.

ОСТЫВШИЙ ПИРОГ ВЫЛОЖИТЕ НА БЛЮДО, СВЕРХУ УКРАСТЕ ЯГОДАМИ ИЗ ВАРЕНЬЯ,

ЦУКАТАМИ, ПОСЫПТЕ КРОШКОЙ ШОКОЛАДА, ПОЛОЖИТЕ ДОЛЬКИ АПЕЛЬСИНАСЛОВОМ,

ДЕЙСТВУЙТЕ, КАК ПОДСКАЖЕТ ФАНТАЗИЯ.

ПРОДУКТЫ: 3 СТАКАНА МУКИ, 30-40 Г ДРОЖЖЕЙ, ПОЛСТАКАНА САХАРНОГО

ПЕСКА, 3 ЯЙЦА, 2 СТАКАНА ТЕПЛОГО МОЛОКА, 2 СТОЛОВЫХ ЛОЖКИ ТОПЛЕНОГО

МОЛОКА, СОЛЬ ПО ВКУСУ.

5.7. СЛОЕНЫЙ ПИРОГ СО ЩАВЕЛЕМ.

ПЕРЕБРАННЫЕ, ПРОМЫТЫЕ И ОБСУШЕННЫЕ ЛИСТЬЯ ЩАВЕЛЯ ОЧИСТИТЕ ОТ ЧЕ

РЕНКОВ, МЕЛКО НАРЕЖТЕ, ДОБАВТЕ, ЕСЛИ ЕСТЬ, НЕСКОЛЬКО ЛИСТИКОВ АРАМАТ

НЫХ ТРАВ(МЯТЫ, КИНЗЫ), УЛОЖИТЕ НА СЛОЙ ТЕСТА, ЗАКРОЙТЕ ВТОРЫМ, БОЛЕЕ

ТОНКИМ СЛОЕМ И ВЫПЕКАЙТЕ ДО ГОТОВНОСТИ. МОЖНО СДЕЛАТЬ НЕСКОЛЬКО НЕ

БОЛЬШИХ ЧЕТЫРЕХУГОЛЬНЫХ ПИРОЖКОВ И ПОДАТЬ ИХ К БОРЩУ ИЛИ СВЕКОЛЬНИКУ.

5.8. ПИРОГ С РЕВЕНЕМ.

ЧЕРЕНКИ РЕВЕНЯ ОЧИСТИТЕ ОТ КОЖИЦИ, НАРЕЖТЕ КУСОЧКАМИ, СЛОЕНОЕ

ТЕСТО РАЗДЕЛИТЕ НА ДВЕ РАВНЫЕ ЧАСТИ, РАСКАТАЙТЕ ТОНКИМ СЛОЕМ. ОДИН

ПЛАСТ ПОЛОЖИТЕ НА ПРОТИВЕНЬ, СМАЗАНЫЙ ЖИРОМ, РАЗЛОЖИТЕ НА НЕМ РОВНЫМ

СЛОЕМ КУСОЧКИ РЕВЕНЯ, ПОСЫПЬТЕ САХАРНЫМ ПЕСКОМ, НАКРОЙТЕ ДРУГИМ ПЛАС

ТОМ ТЕСТА, ЗАЩИПИТЕ КРАЯ, НАНЕСИТЕ СВЕРХУ НОЖОМ РИСУНОК. ДАЙТЕ ПОСТО

ЯТЬ 10-15 МИН. В ТЕПЛОМ МЕСТЕ, ЗАТЕМ СМАЖТЕ ЯЙЦОМ И ПОСТАВТЕ ВЫПЕКАТЬ

В ЖАРКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ НА 20-30 МИН. ГОТОВЫЙ ПИРОГ ПЕРЕЛОЖИТЕ НА ЧИСТУЮ

БУМАГУ И НАКРОЙТЕ ПОЛОТНЯННОЙ САЛФЕТКОЙ, ЧТОБЫ ОН ОСТЫВАЛ ПОСТЕПЕННО,

СОХРАНЯЯ МЯГКУЮ КОРОЧКУ.

5.9. ПИРОГ ФАНТАЗИЯ

СБИТЬ ВМЕСТЕ 3/4 СТ. САХАРА, 50 Г СЛИВ. МАСЛА, 2 ЯЙЦА. ПОТОМ ПРИ

БАВИТЬ 3/4 СТ. МУКИ. ВСЕ ХОРОШО СМЕШАТЬ ДОБАВИТЬ ВАНИЛИН, КТО ЛЮБИТ

СЕРДЦЕВИНЫ. НА РАСКАЛЕННУЮ СКОВОРОДУ ИЛИ ПРОТИВЕНЬ НАЛИТЬ НЕМНОГО РАС

ТИТ. МАСЛА, СВЕРХУ НАСЫПАТЬ ТОНКИЙ СЛОЙ ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЕЙ. ПОЛОЖИТЬ

НА СУХАРИ НАРЕЗАННЫЕ ЯБЛОКИ, ПОЛИТЬ ИХ ПРИГОТОВЛЕННОЙ МАССОЙ. СВЕРХУ

ПОСЫПАТЬ МЕЛКО НАРЕЗАННЫЕ ГРЕЦКИЕ ИЛИ ЛЕСНЫЕ ОРЕХИ. ЗАПЕКАТЬ В ТЕЧЕНИИ

40 МИН.

5.10. МАННЫЙ ПИРОГ

1 СТ. СМЕТАНЫ, 1/2 П. РАСТОПЛЕННОГО МАРГАРИНА, 1 СТ. САХАРА, 2

ЯЙЦА. ДОБАВИТЬ ПО 1 СТ. МАННОЙ КРУПЫ И БЕЛОЙ МУКИ И ТЕСТО ГОТОВО. ОНО

БУДЕТ ЖИДКОВАТЫМ, КАК ГУСТАЯ СМЕТАНА. ТЕСТО ВЛИТЬ НА БОЛЬШУЮ СКОВОРО

ДУ, СМАЗАННУЮ ЖИРОМ И ПОСТАВИТЬ В ДУХОВКУ ЧЕРЕЗ 30 МИН. ПИРОГ ГОТОВ.

ЕГО НАДО ВЫЛОЖИТЬ НА БЛЮДО И ПОСЫПАТЬ САХАРНОЙ ПУДРОЙ.

5.11. ПИРОГ МАЗУРКА

РАСТЕРЕТЬ 1 СТ. САХАРА, 2 ЯЙЦА. ПОЛОЖИТЬ ПО СТАКАНУ ИЗМЕЛЬЧЕННЫХ

ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ И ИЗЮМА, 1/4 Ч. ЛОЖКИ СОДЫ И В ПОСЛЕДНЮЮ ОЧЕРЕДЬ 1 СТ.

МУКИ, ПЕРЕМЕШАТЬ. ТЕСТО ВЫЛОЖИТЬ НА ЛИСТ, СМАЗАННЫЙ РАСТ. СЛИВ. МАСЛОМ

И ПОСТАВИТЬ В ДУХОВКУ. ГОТОВЫЙ ПИРОГ ЕЩЕ ГОРЯЧИМ РАЗРЕЗАТЬ НА КУСКИ.

5.12. ПИРОГ ДАМСКИЙ КАПРИЗ

ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО: НА СТОЛ ИЛИ ФАНЕРУ НАСЫПАТЬ ГОРКОЙ МУКУ, СДЕ

ЛАТЬ В НЕЙ ЛУНКУ, НАЛИТЬ РАЗВЕДЕННЫЕ В ВОДЕ С САХА РОМ ДРОЖЖИ, ПОСО

ЛИТЬ, ДОБАВИТЬ САХАР, РАСТОП. МАСЛО/СЛИВ/ И СМЕТАНУ. ПОБЫСТРЕЕ РУКАМИ

ВЫМЕСИТЬ ТЕСТО И ДАТЬ ЕМУ ПОСТОЯТЬ, ЧТОБЫ ОНО ПОДНЯЛОСЬ. СДЕЛАТЬ ИЗ

ТЕСТА ЛЕПЕШКУ, РАСКАТАТЬ СКАЛКОЙ И ВЫПЕКАТЬ В

ГОРЯЧЕЙ ДУХОВКЕ НА СКО

ВОРОДЕ НЕ БОЛЕЕ 10-15 МИН. ЧТОБЫ НЕ ПОДГОРЕЛО. КОГДА ЛЕПЕШКА ОСТЫНЕТ,

ПОЛОЖИТЬ НА НЕЕ КОНФИТЮР/ЛУЧШЕ КЛУБНИЧНЫЙ/ ИЛИ ДЖЕМ. МОЖНО ОГРАНИЧИТЬ

СЯ ЭТИМ, НО ЕСЛИ ХОТИТЕ СДЕЛАТЬ ПИРОГ ПРАЗДНИЧНЫМ ВЫЛОЖИТЬ НА КОНФИ

ТЮР, ХОРОШО ВЗБИТЫЕ ВЕНИЧКОМ ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ, СЛЕДИТЕ, ЧТОБЫ В ПОСУДУ,

ГДЕ ОНИ СБИВАЮТСЯ НЕ ПОПАЛО НИ КАПЕЛЬКИ ЖИРА. ГОТОВЫЕ БЕЛКИ-ПЫШНЫЕ,

ВЫСОКИЕ, СНЕЖНО-БЕЛЫЕ. НАСЫПАТЬ СВЕРХУ В НИХ САХАРНУЮ ПУДРУ, БЫСТРО

ПОМЕШАТЬ, ВЫЛОЖИТЬ НА ПИРОГ, СВЕРХУ ПОСЫПАТЬ ИЗМЕЛЬЧЕННЫМИ ОРЕХАМИ,

ОБЖАРЕННЫМИ НА СКОВОРОДЕ И ПОСТАВИТЬ СНОВА НА 10 МИН. В НЕГОРЯЧУЮ ДУ

ХОВКУ. КАК ПОЯВИТСЯ КОРОЧКА - ПИРОГ ГОТОВ. 500 Г МУКИ, 250 Г СЛИВ МАС

ЛА, 150 Г СМЕТАНЫ, 300 Г САХАРА, 1.5 СТ. ВОДЫ, 1/2 ПАЛОЧКИ ДРОЖЖЕЙ,

СОЛЬ ПО ВКУСУ.

НАЧИНКА: 2 БАНКИ КОНФИТЮРА, 6 ЯИЦ, 100 Г ОРЕХОВ, 1-2 СТ. ЛОЖКИ

САХАРНОЙ ПУДРЫ.

5.13. ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ

1 ПАЧКА ТВОРОГА, 1 СТ. САХАРА, 3 ЯЙЦА, 2 СТ. МУКИ, 1/2 СТ. КРАХ

МАЛА, СОДЫ И СОЛИ ПО 1/2 Ч. ЛОЖКИ, ПЕРЕМЕШАТЬ И ВЫПЕКАТЬ В ФОРМЕ.

5.14. СКОРЫЙ ПИРОГ

1 Б. СГУЩ. МОЛОКА, 2-3 ЯЙЦА, 1 СТ. САХАРА, 1/2 СТ. МУКИ, 1/2 СТ.

КРАХМАЛА ПЕЧЬ 30 МИН. В ДУХОВКЕ.

5.14. ПИРОГ АСТОРИЯ.

ПРИГОТОВЛЯЕТСЯ ИЗ 2-Х ЧАСТЕЙ:

1) 180 Г МАСЛА ИЛИ МАРГАРИНА, 90 Г САХАРА, 1 ЯЙЦО РАСТЕРЕТЬ ДО

ПОЛУЧЕНИЯ ОДНОРОДНОЙ МАССЫ, ДОБАВИТЬ НА КОНЧИКЕ НОЖА СОЛЬ СОДУ, ВСЫ

ПАТЬ 350 Г МУКИ, ПЕРЕМЕШАТЬ. ВЫЛОЖИТЬ ТЕСТО РАВНОМЕРНЫМ СЛОЕМ НА ПРО

ТИВЕНЬ И ЗАПЕКАТЬ, НО НЕ ДО ПОЛНОЙ ГОТОВНОСТИ. ВЫНУТЬ ИЗ ДУХОВКИ СМА

ЗАТЬ СВЕРХУ ПОВИДЛОМ И ГОТОВИТЬ 2-Ю ЧАСТЬ ПИРОГА.

2) 3 ЯЙЦА РАСТЕРЕТЬ С 80-Ю Г САХАРА, ДОБАВИТЬ 60 Г МУКИ. ИЗ ПОЛУ

ЧЕННОГО ТЕСТА НА ВЫПЕЧЕННОЙ ЛЕПЕШКЕ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ СДЕЛАТЬ РОВ

НУЮ РЕШЕТКУ. ПИРОГ ПОСТАВИТЬ В ДУХОВКУ И ВЫПЕЧЬ.

5.16. ПИРОГ "ВАРНА"

Просеять муку два раза. В кучке муки пальцем сделать воронку и влить в нее воду, положить немного масла и соли. Месить 15-20 минут, пока тесто не станем гладким и не будет отходить от рук. Разделить его на небольшие дольки, скатать шарики, смазать растительным маслом, покрыть влажной салфеткой и оставить на 15-20 минут при комнатной температуре. Затем каждый шарик раскатать в круглую лепешку, растянуть ее обеими руками на столе, на клеенке или салфетке. Растянутый тонкий лист опрыскать маслом. На край листа положить начинку. Поднимая край клеенки, салфетки, свернуть пирог в трубку. Закрыть отверстия, если начинка будет вылезать. Трубки уложить спиралью на смазанный маслом лист, смазать сверху взбитыми яйцами. Печь в духовке при умереной температуре. После выпечки наркыть салфеткой. Через несколько минут снять салфетку и подавать на стол.

Для теста : 600г. муки, 240 г. воды, 10г. соли,
80г. сливочного масла, 1 яйцо для смазки.
Для начинки : 500г. брынзы, 5 яиц, 100г. просто
кваши или кефира, 7г. зелени. Яйца взбить с зе
ленью и молоком, добавить пропущенную через мя
сорубку брынзу и перемешать.

5.17. ЛЕНИВЫЙ ПИРОГ

Дрожжи замочите в воде. Яйца разотрите с сахаром, масло или маргарин растопите, смешайте с яйцами и дрожжами. Влейте сметану, добавьте соду, погашенную в уксусе, ванилин и соль. Всыпьте муку и замесите тесто. Разделите его на две части и раскатайте скалкой. Выложите одну лепешку на противень, положите начинку- свежие яблоки или варенье, повидло, творог и закройте второй лепешкой. Готовый пирог на два часа поставьте в теплое место, а когда тесто поднимется, выпекайте, предварительно смазав пирог яйцом и посыпав корицей с сахаром. Пирог получится мягким, рассыпчатым, на второй день он еще вкуснее.

На полпачки дрожжей: пол чайной ложки соды,
100-150 г. сливочного масла или маргарина, 2
яйца, 200г. сметаны, стакан сахарного песка,
соль по вкусу, мука 550-600г.

5.18. ПИРОГ С КЛУБНИКОЙ

Приготовить песочное тесто: 2 стакана муки, 0,5 стакана сметаны, стакан сахарного песка, 100-125г. масла или маргарина, 0,5 чайной ложки соды, погашенной уксусом. Тесто скатать в виде шара и на сорок минут поставить в холодильник. Пирог печется в виде корзины. От теста надо отделить два небольших куска, раскатав их в жгуты и перевить, чтобы получилась ручка для корозины. Основную часть теста раскатать и выложить в форму, предварительно смазанную маслом. Из картона вырезать широкую полоску и, изогнув, поставить ее в форму, как ручку корзины. А сверху положить жгут теста, скрепить его концы с пироком. Смазать корзинку яйцом и выпекать в духовке в течение 30-40 минут. Когда пирог будет готов и остынет, картонку вынуть. 700-800 г. свежей клубники перебрать, вымыть, дать просохнуть и только потом уложить в корзинку. Из клубничного сиропа приготовить желе (добавить желатин) и им залить фрукты. Дать остыть. Пирог посыпать сахарной пудрой.

5.19. ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Растереть масло с сахаром и солью, постепенно прибавлят желтки, всыпать муку, быстро замесить тесто и поставить его на холод. Через 15 минут вынуть тесто, раскатать его, положить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, сверху выложить "чешуей" слой тонких ломтиков яблок, очищенных от кожуры, посыпать сахаром, можно с корицей, края теста защипить и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда края пирога зарумянятся и яблоки станут мягкими, вынуть и обсыпать весь пирог сахарной пудрой.

На 300 г. муки: 200 г. масла, 3 желтка, 200 г.
сахара (100г. в тесто и 100 г. в яблоки, соль
по вкусу, 5-6 яблок, сахарная пудра для обсыпки.

5.20. БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Желтки растереть с сахаром и солью, добавить молоко, хорошо размешать, влить растопленное масло и все это постепенно вливать в кастрюлю с мукой, размешивая, чтобы не было комков. В последнюю очередь добавить взбитые в пену белки. Разогреть сковородку, смазать кусочком свиного сала, налить тонким слоем тесто. Как только одна сторона блина зарумянится, широким ножом или лопаточкой перевернуть его на другую сторону. Сложить блинчики в кастрюлю, перекладывая мелко нарезанными яблоками, пересыпая сахаром и смазывая маслом. Смешать яйца со сметаной, добавить сахар по вкусу, залить сверху блинчики и поставить кастрюлю в духовку.

На 500 г. муки : 3 яйца, столовая ложка топле
ного масла, 2 бутылки молока, 2 ложки сахара,

кусочек свиного сала для смазывания сковороды,
50г. масла для смазывания готовых блинчиков.
Для начинки : 1 кг. яблок, 1 1/2 стакана сахара,
100 г. сметаны, 2 яйца.

5.21. ПИРОГ "ЗАЛИВНЫЕ ЯБЛОКИ"

Столовая ложка сметаны, стакан муки, стакан сахара, три яйца, на кончике чайной ложки сода, соль. Все перемешать, замесить тесто. Три-четыре средних размеров яблока порезать на кусочки, предварительно очистив от сердцевины, выложить на разогретую сковороду, смазанную маслом. Залить тестом и выпекать 15-20 минут.

5.22. ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Замесить тесто из 1 ст.сметаны, 150г. размягченного маргарина, полпачки дрожжей, разведенных в теплом молоке или воде (если сухие, то 3-4 чайных ложки), соль, 500 г. муки. Разделить тесто на две части. Одну, раскатав, уложить на противень. Яблоки нарезать дольками и положить сверху, посыпать стаканом сахарного песку. Закрыть другой половинкой и защипать края, сверху проколоть тесто в нескольких местах. Выпекать в горячей духовке. Готовый пирог укрыть сухим полотенцем и оставить остывать в таком виде.

5.23. БАНИЦА- СЛОЕНЫЙ ПИРОГ

Приготовить тесто. Дать ему постоять, затем разделить на 9 равных частей. Тонкой лепешкой раскатать каждую часть, разложить их отдельно, чтобы подсохли. Затем каждую лепешку смазывать жиром и класть друг на друга, перекладывая слоем начинки, в форму, предварительно смазанную жиром. Выпекать в умеренно нагретой духовке. Готовую баницу сбрызнуть водой и накрыть салфеткой. Баницу делают с самыми разнообразными начинками: из сладкого и соленого творога, брынзы с добавлением зелени, мяса, овощей (кабачков, баклажанов, помидоров), яблок и так далее.

Для теста: 200г. муки, ложка растопленного мас
ла, 1/2 чайной ложки столового уксуса, щепотка
соли, 3-4 столовые ложки теплой воды, 125г. рас
топленного сливочного масла или маргарина для
смазки.
Для начинки из творога: 400-450г. творога, 2-3
яйца, 2 ст.л. меда, 3-4 ложки сахара, 50г.
масла или маргарина, щепотка соли, измельченная
цедра одного лимона. Растерев творог, смешать
его со взбитыми яйцами, добавить растопленное
масло, подогретый мед, сахар, соль, цедру.

5.24. СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С БРЫНЗОЙ

Раскатать тонкую полоску теста длиной 30см. и шириной 15см., посыпать тертой брынзой, смешанной с сырым яйцом, свернуть в трубочку, а потом завернуть ее спиралью. Смазать яйцом и печь в горячей духовке на смазанном маслом противне.

На 300г. слоеного теста: 120г. брынзы, 2 яйца,
20г. сливочного масла.

5.25. СМЕТАННЫЙ ПИРОГ

Яйца хорошенько сбейте с сахарным песком венчиком, а если его нет в доме, то двумя вилками, вставленными одна в другую. В эту массу добавьте сметану, муку, ваниль, на кончике чайной ложки. Тщательно замесите тесто. Глубокую сковородку смажьте растительным маслом, положите в нее тесто и выпекайте в духовке при температуре 280 град.

Продукты: стакан сахарного песку, 3 яйца, смета
на-250г., 1 1/2 стакана муки.

5.26. ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ

В небольшую кастрюльку налейте теплое молоко и разведите в нем дрожжи, сахар, соль, добавьте подсолнечное масло, маргарин или сливочное масло и два яйца. Все хорошо размешайте, потом всыпьте муку, замесите тесто и разделите его на две части. Для начинки возьмите любое варенье и добавьте туда подготовленные апельсиновые корочки. Сначала их высушите, потом вымочите и проварите в воде, пока они не станут мягкими, слейте воду и пропустите корочки через мясорубку. Куски теста раскатайте скалкой. Один кусок положите на противень, сверху выложите начинку и накройте ее вторым куском. Очень хорошо и тщательно защипите бока пирога, чтобы при выпечке не вытекала начинка. Сверху его смажьте желтком, нанесите вилкой зигзагообразные линии. Пирог пеките в духовке при температуре 250 град.

Продукты для теста: стакан молока, дрожжи-100г.,
песок, соль по вкусу, 2-3 столовые ложки подсол
нечного масла, пачка маргарина или сливочного
масла- 200г., 2 яйца, 4 стакана муки.
Продукты для начинки: стакан варенья, конфитюра
или джема, 1/4 стакана пропущенных через мясо
рубку апельсиновых корочек.

5.27. ПИРОГ "ФАНТАЗИЯ"

3 яйца и 1 стакан сахара взбить, добавить 1/2 банки сгущенки, 1 банку майонеза (200 г.), 1,25 стакана муки, 1 ч.л. соды погасить уксусом. Все тщательно перемешать, разделить на 2 части. В одну часть добавить 3 чайные ложки какао, вторая часть- белое тесто. Выпечь два коржа. Промазать остывшие коржи кремом, верх и бока посыпать тертым печеньем. КРЕМ : 200г.

масла или маргарина, 1/2 банки сгущеного молока. Взбить до гладкости и поставить ненадолго на холод.

5.28. ПИРОГ ПЕСОЧНЫЙ

Раскатать песочное тесто в виде листа толщиной около 1/2 см, уложить на противень, вырезать круг величиной с тарелку, смазать сырным яйцом. Из обрезков теста сделать узкие полоски, уложить их вдоль краев круга. Поставить в духовой шкаф и держать до тех пор, пока не зарумянится. Противень с пирогом вынуть и поставить в холодное место. Сверху пирога положить консервированные или свежие ягоды или фрукты, залить слегка подогретым желе из ягод, охладить.

На 250г. муки- 2 ст.л. сметаны, 1 яйцо, 4 ст.л.
сливочного масла, 6 ст.л. сахару, 1/4 порошка

ванилина. Песочное тесто: муку и сахар перемешать, добавить масло или маргарин кусочками, яйца (белок от одного яйца оставить для смазки), ванилин или мелко натертую цедру лимона и замесить тесто. Скатать шар, накрыть его салфеткой и положить на час в холодное место.

На 2 стакана муки- 150г. масла или маргарина,
3/4 стакана сахара, 2 яйца, 1/4 порошка ванили
на или цедру с 1/2 лимона.

5.29. ПИРОГ С КЛЮКВОЙ

400 г слив. Масла, 1.5 Ст.
Сахара, 200 г сметаны, 2 ст.Л.Какао, 0.5 Ч.Л.
Соды + 1 ст.Л. Уксуса, 3-4 ст. Муки, 300 г
мороженой клюквы, 1 ст. Грецких орехов тесто не
крутое. Раскатать коржи, уложить в форму,
посыпать клюквой в один слой и сахаром, закрыть
вторым коржом и в духовку на 30
мин.(250-300").Горячий торт посыпать корицей- 0.5
Ч.Л., Орехами, залить помадкой. Помадка: 10 ст.Л.
Молока или сливок + 10 ст.Л. Сахара + + 10ч.Л.
Какао. Перемешать и на медленный огонь. Варить,
помешивая, пока не загустеет. Добавить 50 г
слив.Масла.

5.30. ПИРОГ "МОСКОВСКИЙ"

1 ст. Молока, 1 яйцо, 200 г сл.
Масла, соль, 1/2 палочки дрожжей, 2 ст. Ложки
сахара, 3 ст. Муки. В миску всыпать 2 ст. Муки,
затем яйцо, остальное -- постепенно добавлять и
тщательно перемешивать. В последнюю очередь
добавить дрожжи и 1/2 ст. Молока.

5.31. ПИРОГ С КОЛЬЦАМИ

1/2 ст. Масла, 1 ст. Сахара, 3

желтка, немного соды, муки, ванилин. Испечь в духовке лепешку, а из остального теста выпекать кольца.

5.32. ПИРОГ 1

Сметаны, 5 желтков, 2 ст. Сахара (из них 1/2 ст. Пережечь), 4 ст. Муки, гвоздика, изюм, корица.

5.33. ПИРОГ 2

1 ст. Сахара, 1 ст. Муки, 1 ст. Картофельной муки, 3 ст. Ложки масла, 1 яйцо, 3 ст. Ложки молока, сода, ванилин.

5.34. ПИРОГ 3

2 ст. Масла, 1 ст. Сахара, 5 ст. Муки. Испечь 4 коржа. Крем: 3 желтка, 1/2 ст. Сахара, 5 ст. Ложек муки, 100 г сливочного масла, ванилин

5.35. ПИРОГ 4

Сахара, 1 ст. Сметаны, 1/4 ст. Сливочного масла, 3 желтка. Белки взбить, муки - сколько возьмет. Начинка -- по вкусу.

5.36. ПИРОГ 5

1 ст. Муки, 1 ст. Кефира, 1 яйцо, 1/2 ст. Сахара, 2 ст. Ложки масла, сода, ванилин

5.37. ПИРОГ 6

200 г слив. Масла, 2 ст. Сахара, 0.5 Литра сметаны. Масло хорошо растереть с сахаром, затем добавить сметану. Полученную массу разделить пополам. 1-Я часть: всыпать немного соды, муки -- сколько возьмет тесто. Испечь 3.5 Коржа. 2-Я часть: добавить ванилин -- получится крем. Каждый корж смазать кремом и посыпать орехами. Верх пирога посыпать орехами и крошкой из маленького коржа.

5.38. ЛЕНИВЫЙ ПИРОГ

1 ст. Сметаны, 1 ст. Сахара, 1 ст. Масла, дрожжи, 1 яйцо, сода. Змесить покруче, готовый держать на листе, потом печь.

6. Ч А Й

Чтобы приготовить вкусный и ароматный чай, необходимо соблюдать определенные нормы и правила.

Первое условие - наличие хорошего сосуда для приготовления чая, который не следует использовать для других целей. Перед приготовлением чая этот сосуд следует сполоснуть кипятком, после чего засыпать в него определенное количество чая.

Обычная доза - 1 чайная ложка чая на 1 чашку напитка, причем добавляется еще одна ложка чая в чайник. Но эта норма зависит прежде всего от качества чая и его сорта. Засыпанный чай в предварительно прогретый чайник надо залить горячей водой, снятой с огня за миг до закипания. Полученную заварку необходимо 1 минуту выдержать в закрытом крышкой чайнике, после чего добавить остальную воду. Через 3-4 минуты готовый чай разлить в фарфоровые чашки.

Если время, в течение которого происходит процесс заварки, сократить, чай не будет иметь нужного аромата, если его продолжить - дубильные вещества придадут чаю горький и неприятный вкус. Готовый чай нельзя наливать прямо из сосуда для заварки, а из другого, предварительно согретого.

6.1. Чай с молоком

продукты для приготовления: 2/3 крепкого чайного настоя и 1/3 молока.

В хорошо прогретые чашки налить определенное количество молока и затем долить чайным настоем. Опыт показывает, что только при такой последовательности напиток приобретает хороший вкус и аромат. Чай способствует усвоению молока, вследствие чего его лучше переносят люди, страдающие заболеваниями желудочно-кишечного тракта.

6.2. Чайный глинтвейн

чайный глинтвейн подают на праздничных и торжественных ужинах. По своему ободряющему и освежающему действию он превосходит любой вид портвейна.

Продукты для приготовления: 1 л чайного настоя(из 5 ложек чая лучшего сорта), 300 г яблочного сока, 300 г абрикосового сока (или виноградного), 200 г сахара, 100 г коньяка или рома.

Чайный настой вливают в эмалированную посуду, где предварительно замешаны соки и положен сахар. Закрыть сосуд крышкой и поставить на слабый огонь на 1/2 часа, но не доводить до кипения. Затем добавить коньяк или ром. При этом чай всегда вливается в фруктовую смесь!!! глинтвейн подходящ для больных в период восстановления после инфекционных заболеваний, физическом и психическом истощении. Можно добавлять в него ароматические специи (корицу, гвоздику ...).

6.3. Чай по-китайски

продукты для приготовления: на 1 чашку - 1 чайная ложка зеленого чая, 1 чашка кипятка.

Засыпать чай в предварительно прогретый сосуд, залить кипятком и через 3 минуты перелить в другой, фарфоровый, предварительно прогретый.

Этот чай пьют горячим, маленькими глотками, без сахара и

др. Слащенных веществ, которые по мнению китайцев портят его натуральный аромат. Ценители чая пьют только 3 заварки, но из хороших сортов можно приготовить и четвертую.

6.4. Чай по-японски

продукты для приготовления: 2 1/2 чайные ложки чая на 1/2 л кипятка.

Растертый в специальной посуде в порошок чай засыпать в предварительно прогетый сосуд и приготовить крепкий чай, залив его согретой до 60 градусов водой (при этой температуре получается максимальный аромат, но не извлекаются все компоненты чая. Японцы ценят больше аромат, чем экстрат). Приготовленный чай подают в блюдечках емкостью 50 мл.

Этот чай подслащают и пьют медленно, глотками.

6.5. Чай-пунш по-китайски

продукты для приготовления: сок из 2.5 Лимонов и 2 апельсинов, 0.25 Л коньяка, 0.5 Л кипятка, 2 столовые ложки чая, 150 г меда, 0.25 Рома.

Смешать коньяк, лимонный и апельсиновый соки, добавив корку с 0.5 Лимона и 0.5 Апельсина. Через несколько часов смесь процедить и влить горячий крепкий чай. Затем добавить мед и ром. Рекомендуется в небольших количествах.

6.6. Чай-пунш по-индийски

продукты для приготовления: 2 корешка имбиря или 0.5 Ложки молотого, 2-3 шт. Гвоздики, 125 г сахара, 0.75 Л воды, 6 чайных ложек сахара, 1 бутылка красного вина, 1 лимон, немного рома.

Растворить сахар в 0.25 Л воды и вместе со специями варить 10 мин в кастрюле под крышкой. Заварить чай (0.5 Л воды). К полученномы чаю добавить вино, процеженный сироп, спиралеобразно нарезанную лимонную корку и по желанию немного рома.

6.7. Чай-пунш по-кубински

продукты для приготовления: 7 чайн. Ложек чая, на кончике ножа молотой гвоздики, 0.5 Л кипятка, 2 стол ложки лимонного сока, 1 чашка сока из черники, 1 чашка апельсинового сока, ананас, нарезаннный ломтиками.

Чай с гвоздикой заварить кипятком. Через 4 мин рамешать и процедить. Добавить соки ананас и сахар. Согреть не доводя до кипения.

6.8. Чай по-вьетнамски

продукты для приготовления: 0.5 Л крепкого чая, сахар по желанию, лед, 1 чашка ананасов, апельсинов, персиков или абрикосов, нврезаннных кубиками, 2 рюмки рома, сливки по желанию.

Остывший подслащенный чай разлить в стаканы со льдом. Фрукты взбрызнуть ромом и выдержать. Затем добавить к налитому чаю.

6.9. Чай по-русски

продукты для приготовления: 8 чайных ложек чая, кипяток, молоко, варенье, лимонный сок или сливки.

Чай засыпать в прогретый сосуд и залить кипятком. Через 5 мин слить в заварной чайничек. Каждый наливает себе сам заварки и кипятка. Можно добавлять молоко, сливки, лимон.

Русский чай пьют вприкуску.

6.10. Степной чай

продукты для приготовления: 12 чайных ложечек чая, 0.5 Л воды, 2 л молока, соль.

Засыпать в воду чай и вскипятить, после чего добавить молоко и соль по желанию. Варить смесь 10 мин, процедить и подать. Спитой чай отжать.

6.11. Чай по-казахстански

продукты для приготовления: 5 ложек чая,0.5 Л кипятка, сливки, молоко.

Чай залить кипятком. Через 3 мин добавить сливки. Размешать и процедить в другой сосуд, .После чего перелить в первый, для однородности жидкости. Через 2 мин подать.

6.12. Праздничный чай по-киргизски.

Продукты для приготовления: 0.5 Палочки корицы, 5 шт гвоздики, корка с 0.5 Лимона, сок из 0.5 Лимона и 1 апельсина, сахар-рафинад, ванильный сахар по-желанию.

Корицу, гвоздику, и лимонную корку положить в мешочек, опустить в сосуд с кипятком и поставить его на очень слабый огонь. Затем добавить лимонный и апельсиновый соки и выдержать еще 3 мин на огне. Готовый чай разлить в чашки и подать с сахаром-рафинадом.

6.13. Пасечный чай по-грузински

продукты для приготовления: 3 чашки крепкого чая, 1 чашка меда, 1 рюмка водки.

Чай, мед и водку смешать. Полученную смесь поставить на огонь и довести до кипения. По желанию можно положить ванильный сахар. Разлить в небольшие стаканчики.

6.14. Грог по-рыбацки

продукты для приготовления: 6 ч. Ложек чая, 0.5 Л кипятка, 0.125 Коньяка, 1 рюмка рома, корка с 0.5 Лимона, сок из 2 лимонов, мед.

Чай залить кипятком. Через 5 мин процедить и добавить сок и корку лимона подсластить полученную смесь медом и размешать. Подать в чашках.

6.15. Чай-пунш по-русски

продукты для приготовления: 2 стол. Ложки чая, 0.5 Л кипятка, 0.125 Л рома, 0.25 Л красного вина, сок из 0.5 Лимона, корка с 1 апельсина и 0.5 Лимона, 9 кусков сахара-рафинада.

Чай залить кипятком, через 5 мин процедить, добавить корку и сок лимона. Каждый кусочек рафинада натереть апельсиновой кожурой, опустить в сосуд с вином и поставить на огонь. Довести до кипения и влить чайную смесь и ром. Подать пунш очень горячим.

6.16. Напиток "самоварная песенка"

продукты для приготовления: 0.5 Л крепкого чая, 0.5 Л красного вина, сахар.

В прогретые бокалы для пунша влить 0.66 Чая и 0.33 Красного вина. Добавить сахар.

6.17. Апельсиновый айс-чай

продукты для приготовления: 4 порции апельсинового или лимонного мороженого,0.5 Л крепкого холодного чая, сахар, сливки, ломтики мандарина.

В чашки положить по 1 шарику апельсинового мороженого и залить небольшим количеством сладкого чая. Сверху украсить сливками и ломтиками мандарина.

6.18. Чай-лимонад

продукты для приготовления: 0.5 Л холодного крепкого чая, 1 лимон, 0.5 Бутылки белого вина5 стол. Ложек сахара или меда, колотый лед, газированная вода по желанию.

Чай, сахар, лимонный сок или мед смешать в миксере. Подать в стаканах со льдом.

6.19. Чай с шампанским по-русски

продукты для приготовления: 4 чайные ложки чая, 0.250 Л кипятка, сок из 0.5 Лимона, корка с 1 лимона, 1 бутылка советского игристого, сахар по вкусу.

Чай залить кипятком, через 5 мин процедить, добавить сахар, лимонный сок и спиралью корку. После охлаждения подслащенную и ароматизированную смесь перелить в сосуд для крюшона, положить еще несколько ломтиков лимона и влить шампанское.

6.20. Яичный чай-пунш

продукты для приготовления: 6чайн. Ложек чая,0.5 Л кипятка, 2 желтка, 35 г сахара, мускатный орешек, ром по желанию.

Залить чай кипятком и выдержать 5 мин. Яичные желтки взбить в пену и добавить к чайному настою. В полученный напиток можно влить немного рома.

6.21. Чайный пунш

продукты для приготовления: 0.375 Красного вина, .5 Крепкого чая, 0.125 Воды, 50 г сахара, 2 шт гвоздики, 1 кусочек корицы, немного лимонной корки, 3-5 яиц.

Крепкий чай и вино согреть. Из воды, сахара и специй сварить сироп и добавить к нему смесь из чая и вина. На водяной бане взбить в пену 3-5 яиц и ввести в них готовый пунш.

6.22. Чай по-английски

продукты для приготовления: на каждую чашку - по 1 чайной ложке чая + 1 чайн. Ложка в чайник., Кипяток, молоко, сахар.

Залить чай кипятком и выдержать 5 мин, затем перелить настой в другой сосуд, который за эти 5 мин 2 раза сполоснуть горячей водой.

В хорошо прогретые чашки налить молока и добавить чайный настой.

6.23. Чай по-монгольски

продукты для приготовления: 1 стол. Ложка чая, 0.5 Л холодной воды, 30 г муки, 1 стол. Ложка сливочного масла, 40 г риса, соль, 0.25 Молока.

Измельченный в порошок чай засыпать в сосуд, влить холодную воду, поставить на огонь и вскипятить. Сливочное масло и муку согреть на сковороде, после чего вместе с молоком, 1 чайной ложкой сливочного масла добавить к горячему чаю. Полученную смесь довести до кипения, посолить по вкусу и подать.

6.24. Высокогорный чай

продукты для приготовления: 2 чайные ложки чая, 1 чашка кипятка, засахаренные фрукты, 1 кувшин кипятка.

Залить чай кипятком (1 чашкой) и выдержать 5 мин. Полученный настой процедить в прогретый сосуд, затем разлить по пол-чашки и проластить засахаренными фруктами. По желанию долить кипятком.

6.25. Высокогорный чай по-шотландски

продукты для приготовления: 1 стол. Ложка чая, 0.5 Л кипящего молока, сахар.

Засыпать чай в прогретый сосуд, залить кипящим молоком, выдержать 7 мин и подать.

6.26. Молочный чай по-шотландски

продукты для приготовления: 2 чайн ложки чая, 0.5 Кипящего молока, 1 яичный желток, 1 чайная ложка меда или сахара.

Залить чай кипящим молоком. Взбить желток с медом, добавить к нему процеженное молоко и подать.

6.27. Молочный чай по-голландски

продукты для приготовления: 3 чайн. Ложки чая, 0.5 Л кипящего молока, сахар, ром или коньяк, колотый лед, сливки.

Залить чай кипящим молоком и выдержать 5 мин, процедить и положить сахар. К остывшей смеси добавить ром, положить лед и подать с соломинкой, влив сливки.

6.28. Яичный чай

продукты для приготовления: 1яичный белок, 2 яичных желтка, 60 г сахара, сок из 0.5 Лимона, 0.5 Л крепкого чая.

Яичный белок, желтки, сахар и лимон хорошо взбить. К смеси добавить чай и на водяной бане взбить до пены. Затем разлить в прогретые чашки и подать.

6.29. Чай с молоком по-индийски

продукты для приготовления: на чашку напитка 1.5 Чайные ложки индийского чая и чашка кипящего молока.

Приготовить как чай по-английски, выдержать 5 мин и подать без специй.

6.30. Фруктовый чай

продукты для приготовления: 0.5 Чашки меда, 6 гвоздичек, 1 кусочек корицы, щепотка соли, 1.5 Чашки воды, 2.5 Чашки фруктового сока, сок из 2 лимонов, 2 чашки крепкого чая, 1 апельсин.

Залить водой мед, корицу и гвоздику и варить 5 мин, после процедить. В полученную жидкость влить фруктовый сок, чай, поставить на огонь и вскипятить. Добавить лимонный сок и нарезанный ломтиками апельсин.

6.31. Лимонный чай

Продукты для приготовления: 0.5 Чашки воды, 0.5 Чашки сахара, 0.5 Л кипятка, 1 стол. Ложка чая, 1/4 чашки лимонного сока, 4 гвоздички.

В кастрюлю высыпать сахар , залить холодной водой и варить на слабом огне 10 мин. Чай залить кипятком и выдержать 5 мин, затем процедить, добавить сахарный сироп и лимонный сок.

В каждую чашку положить по ломтику лимона, прикрепив к нему 1 шт гвоздики, налить чайного настоя и подать.

6.32. Витаминный чай

продукты для приготовления: 0.5 Л крепкого чая, сок из 0.5 Лимона и 1 апельсина, сахар.

Горячий чай смешать с лимонным и апельсиновыми соками, положить сахар.

6.33. Яблочный чай

продукты для приготовления: 0.5 Холодного крепкого чая, 0.25 Л яблочного сока, сок из 1 лимона.

Чай и сок смешать, добавить сахар и лимонный сок.

6.34. Клубничный чай

продукты для приготовления: 0.5 Холодного крепкого чая, 4 столовые ложки клубничного сиропа, 1 стол. Ложка лимонного

сока, сахар.

Чай, клубничный сироп и сок смешать. Подсластить и подать.

Можно использовать вместо сиропа свежий сок клубники.

6.35. Чай с соком из красной смородины

продукты для приготовления: 0.5 Л сока красной смородины, 2 стол. Ложки сока из черешен, 1 стол ложка клубничного сиропа, 0.25 Л холодного крепкого чая.

Продукты хорошо смешать. Подать с газировкой.

6.36. Чай с соком из черной смородины

продукты для приготовления: 0.5 Л холодного крепкого чая, 0.125 Л сока из черной смородины, сахар, 0.5 Бутылки газводы, лед.

Размешать, добавить сахар. Подать с газированной водой и льдом.

6.37. Чай с лимоном

продукты для приготовления: 4 чашки крепкого чая, 4 стол ложки сахара, 4 стол ложки лимонного сока, лед

все смешать и подать в стаканах со льдом.

6.38. Холодный чай со специями

продукты для приготовления: 2 стол ложки чая, 1 чайная ложка имбиря, 1 кусочек палочки корицы, 4 гвоздики, 1 чайная ложка мятного чая, 0.5 Л кипятка, сахар, сок из 3 лимонов, лед.

Чай, специи и мятный чай залить кипятком. Через 6 мин процедить и добавить сахар. Остывшую смесь смешать с лимонным соком и газводой. Подавать со льдом.

6.39. Чай по-шведски

продукты для приготовления: 1 пачка сухого цельного

молока, 0.75 Л теплой воды, чайная ложка черного чая.

Молоко развести и вскипятить. Чай залить молоком. Выдержать пока чай не растворится полностью. Подать холодным.

6.40. Чай кобблер

продукты для приготовления: 2 винные рюмки какао-сиропа, чай, заваренный до золотистого цвета, сливки, фрукты (ломтиками), колотый лед.

В бокалы со льдом влить какао-сироп и настой чая. Добавить сливки и фрукты.

6.41. Крюшон из чая

продукты для приготовления: 1 л крепкого чая, 1 лимон, 100 г сахара, 1 рюмка рома, 1 бутылка шампанского.

К чаю сок и корку лимона, сахар и ром. Выдержать смесь полчаса, вынуть лимонную корку и влить охлажденное шампанское.

7. К О Ф Е

Несколько "золотых", а в сущности очень простых правил.

Кофейник должен быть вычищен и вымыт, т.К. Эфирные масла от кофе накапливаются на посуде и очень быстро расщепляются.

Вода для кофе должна быть как можно мягче.

Кофе рекомендуется обжарить и смолоть непосредственно перед приготовлением. Хранят кофе в плотно закупуренных банках из жести или стекла, вдали от приправ, имеющих запах.

Для улучшения аромата кофе к нему можно добавить щепотку соли или порошка какао.

При приготовлении в подогетый сосуд засыпают кофе среднего помола, заливают кипяткоми настаивают 5 мин. В течение этого времени все составные части кофе извлекаются. Затем его размешивают, но не металлической ложкой, и переливают в другой нагретый сосуд.

При фильтровании молотый кофе насыпают на сырую фильтровальную бумагу или в воронку и постепенно заливают кипятком. Рекомендуется это делать на водяной бане.

Примечание. Но не в коем случае не теплым.

7.1. Кофе мокко по-турецки

этот вид кофе в зависимости от сахара бывает горьким, сладким, очень сладким, более жидким или густым.

Обычно на 1 чашку напитка кладут 1 полную чайную ложку кофе мелкого помола и сахар по вкусу.

Кофе по-турецки приготовляют 2 способами.

1.В кофейничек с кипящей водой засыпают кофе и сахар и доводят до кипения. Закипевший кофе снимают с огня, потом опять ставят на огонь и снова доводят до кипения (обычно это проделывается раза 3).

2.Кофе, смешанный с сахаром в кофейничке, заливают холодной водой и выдерживают несколько минут для извлечения ароматических и вкусовых веществ. Затем кофейничек ставят на медленный огонь-так кофе закипает медленнее и образуется больше пены. Доведя до кипения снимают и сразу ставят на огонь, доводя до кипения еще раз.

Готовый кофе подают следующим образом. На небольшое блюдо ставят кофейничек, кофейные чашечки на маленьких блюдечкаь и стаканы с холодной водой. Принято, чтобы гость сам наливал себе кофе.

В таких случаях используют медные кофейнички, начищенные до блеска.

7.2. Кофе по-турецки с яичным желтком

продукты для приготовления: на 1 чашку - полная чайная ложка кофе мелкого помола, 0.5 Яичного желтка, сахар.

Приготовить обычный кофе по-турецки и добавить половину взбитого в пену желтка.

Это тонизирующий и очень питательный напиток. Его подают в горячем и охлажденном виде.

7.3. Кофе мокко по-арабски

продукты для приготовления: на 4 чашки - 6 чайных ложек кофе очень мелкого помола, 3 чайные ложки сахара или 3 куска рафинада.

В горячую воду всыпать кофе и сахар и поставить на огонь. Довести до кипения, затем снять и через несколько секунд поставить обратно. Повторить все 2 раза еще. Готовый напиток взбрызнуть 2-3 каплями холодной воды. После отстоя гущи размешать и разлить в чашки. Вместе с кофе подать холодную воду в стаканах.

7.4. Кофе "африка"

продукты для приготовления: на 4 чашки - 6 чайных ложек кофе мелкого помола, 4 чашки кипятка, 1 наполная чайная ложка какао-порошка, щепотка молотой корицы, немного коньяка, сахар.

Все указанные продукты смешать и варить на спиртовке. Коньяк добавить к готовому кофе. Подать в горячем виде.

7.5. Кофе "индия"

продукты для приготовления: 10 чайных ложек кофе мелкого помола, 4 чашки кипятка, 8 чайных ложек сахара, 4 гвоздички, натертая на терке цедра с 1 апельсина, 1 маленькая рюмка рома, сливки.

Кофе залить кипятком и через 5 мин разлить в 4 чашки. В каждую положить по 2 ложечки сахара и 1 гвоздичке, тертой цедры и немного рома.

К кофе подать сливки.

7.6. Кофе по-румынски

продукты для приготовления: 6 чайных ложек кофе мелкого помола, 4 чайные ложки сахарной пудры, 2 чайные ложки какао-порошка, 4 чашки холодной воды, сахар, ванилин.

Кофе, сахар и какао смешать в кофейничке, залить холодной водой и поставить на огонь. Непосредственно перед закипанием снять с огня и разлить в чашки, положив в каждую сахар по вкусу, немного ванилина и взбитых с сахарной пудрой сливок. Вместе с готовым кофе подать ванилин и сливки.

7.7. Кофе по-венгерски

горлышко согретого кувшина, поставленного на водяную баню, закрыть чуть влажной фильтровальной бумагой. Кофе крупного помола залить горячей водой. Горлышко должно быть как можно более закрытым для сохранения аромата. В процеженный напиток положить сахар и подать.

7.8. Кофе "ориент"

продукты для приготовления: 8 чайных ложек кофе, 3 стол ложки меда и 300 мл воды.

Воду и мед смешать в кофейничке, поставить на огонь и вскипятить. Добавить кофе и мешая довести до кипения. Разлить в 4 чашечки.

7.9. Кофе по-казацки

продукты для приготовления: 0.25 Л крепкого кофе, 0.25 Л красного вина, 3 рюмки водки, сахар.

Все указанные продукты смешать.

Этот кофе принимают в небольших количествах.

8. НАПИТКИ

8.1 ХЛЕБНЫЙ КВАС

Хлебный квас. Ржаные сухари положить в кастрюлю или боченок, залить кипятком, дать постоять 3-4 часа. После этого настой процедить, положить в него дрожжи, сахар и мяту. Накрыть салфеткой и оставить для брожения на 5-6 часов. Когда квас начнет пенится, его надо вторично процедить и разлить в бутылки, в которые предварительно положить по нескольку изюминок, и закупорить (пробки перед закупориванием размочить в кипятке до эластичности), закрепив после укупорки пробки шпагатом. Бутылки вынести в холодное место и оставить там в горизонтальном положении. Через 2-3 дня квас будет готов.

На 10-12 бутылок кваса -1 кг. ржаного хлеба,

25 г. мяты, 50 г. изюма.

8.2. ПЕТРОВСКИЙ КВАС

Рецепт дан из расчета на 5 литров кваса. Нарезать тонкими ломтиками ржаной хлеб и подсушить их в духовке или в печи, пока они не станут коричневыми. Сухарей нужно взять 800 г. Залить их 4 л. кипятка и поставить отстояться на 2 часа. Затем процедить через сито. Добавить 20225 г. дрожжей и сахару по вкусу (ориентировочно-0,5кг). Полученный квас нужно выбраживать примерно 5-6 часов. В готовый напиток добавить 100 г. тертого хрена, смешанного со 100 г. меда. Приготовленный напиток разлить по емкостям и поставить на холод. Лучше всего подавать "Петровский квас" к мясным блюдам. По желанию в него можно добавить специи, немного сушеной мяты.

8.3. КЛУБНИЧНЫЙ КВАС

Мелкую, но зрелую клубнику сортируют, моют, дают стечь воде, очищают и укладывают в эмалированную посуду, потом заливают водой (1стакан на 750г. ягод), нагревают до кипения и снимают с огня. Поесле 10-минутной выдержки сок фильтруют, добавляют столовую ложку меда, 4 чайные ложки сахара, 1г. лимонной кислоты, размешивают, снова фильтруют и разливают в темные бутылки, которые наполняют на 7-10см. ниже горлышка.

в каждую бутылку кладут по 2-3 изюминки. Бутылку укупоривают полиэтиленовой пробкой, которую закрепляют на горлышке мягкой проволокой или шпагатом, выносят в холодное место. Через 7-10 дней квас будет готов к употреблению. Если нужно ускорить процесс, квас на два дня ставят в теплое место, а затем выносят в холодное. Квас будет готов на четвертый день.

8.4. НАПИТОК ИЗ ЛИСТЬЕВ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Молодые листья моют, взвешивают и мелко режут ножом из нержавеющей стали, затем складывают в стеклянную банку. На 50г. листьев добавляют 300г. холодной кипяченой воды, разбавленной ягодным соком. Банку ставят в теплое место настаиваться, а через сутки массу отжимают через марлю. Пьют настой свежим по 0,5-0,75 стакана в день, добавляя немного сахара.

8.5. ЛИМОННЫЙ МУСС

Отделить и влить в разные чашки желтки и белки 3 яиц. В желтки натереть на терке цедру одного лимона и добавить лимонного сока. Хорошо растереть 80 г. сырковой массы и 3/4 стакана сахарной пудры. Хорошо взбить белки. Смешать все вместе миксером. Разлить по бокалам и сразу же поставить в холодильник.

8.6. НАПИТОК МАЛИНОВЫЙ

Отжимаем сок с малины и замораживаем в холодильнике. Готовим свежий чай (сладкий или без сахара). В каждый стакан или бокал ложим 2-3 кубика замороженного малинового сока и заливаем холодным чаем.

8.7. КОКТЕЙЛЬ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ

Влить в бокал 80 г. сухого белого вина, 10г. лимонного сока, 70г. апельсинового, 40г. фруктовой воды. Добавить кусочек льда.

8.8. ЧАЙНЫЙ НАПИТОК

В стакан положить 50г. сливочного мороженого, 10г. взбитых сливок, добавить 30г. сахарного сиропа и залить все холодным крепким чаем.

8.9. НАПИТОК "СТАРОРУССКИЙ"

Вскипятить воду с медом, ванилью, корицей, цедрой лимона, снять с огня, добавить водку, размешать. Подавать очень горячим.

На 300г. кипятка: 150г. меда, 1/2 палочки вани
лина, щепотка корицы, цедра одного лимона, пол
литра водки.

8.10. КОКТЕЙЛЬ "ПОЛЯРНАЯ НОЧЬ"

В тонкие бокалы положить по кусочку льда, затем шарик (две столовые ложки) мороженого (лучше фруктового), полить ромом (или коньяком, ликером, наливкой), а потом осторожно, с ножа влить шампанское, чтобы со всех сторон окружить мороженое.

Сразу же подавать к столу с соломенкой.

На 2 бокала: 100г. мороженого, 25г. рома, 50г.
шампанского, 2 кусочка льда.

8.11. КОКТЕЙЛЬ "КРАСНАЯ ШАПОЧКА"

Вымыть морков, очистить, натереть на крупной терке, залить охлажденной кипяченой водой и оставить часа на два. Затем отжать сок, смешать с клюквенным соком, добавить сок лимона или лимонную кислоту. Подавать напиток охлажденным.

На 1кг. моркови: 5 ст.л. клюквенного сока, пол
тора литра воды, 2 ст.л. сахарного песка, 1 ли
мон или щепотку лимонной кислоты.

8.12. ЯБЛОЧНЫЙ НАПИТОК

Вскипятить воду с сахаром и пряностями (корицей, гвоздикой). Очистить яблоки, натереть на крупной терке. Залить яблоки остывшей водой, через 2-3 часа процедить, влить вино, охладить и подавать к столу.

На 1кг. яблок: полтора литра воды, сахар, пря
ности по вкусу, 200г. вина.

8.13. АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК

Мелко нарезать кожуру от 6 апельсинов, залить 3 литрами кипятка. Через сутки кожуру вынуть из воды и пропустить через мясорубку, снова опустить в подогретую воду и настаивать сутки. Затем настой процедить через марлю, сложенную в несколько слоев, подогреть и растворить в нем 2кг. сахарного песка. Когда сироп остынет, добавить в него 6 чайных ложек лимонной кислоты и все размешать. Сироп разлить в бутылки. Сироп получится очень концентрированным, потом его разводят по вкусу охлажденной газированной или минеральной водой.

9. ДОМАШНЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВИН

9.1. Плодово-ягодные вина.

Плодово-ягодные вина близки по своему составу к соку исходного сырья. Как и соки, вина содержат органические кислоты, минеральные соли (особенно калия), азотистые и нектиновые вещества, а сладкие вина - сахар.

9.2. Тара и оборудование.

Лучшей тарой для вина являются: дубовые бочонки, стеклянные бал лоны и эмалированные ведра. Нельзя применять посуду из-под соленых и квашенных овощей и плодов. Нельзя применять железную, медную и алюми ниевую посуду. Вся тара промывается холодной, а затем горячей водой с содой, после чего промывается снова холодной водой. Так же обрабаты вают стеклянную посуду, чтобы не было постороннего запаха.

9.3. Приготовление закваски.

Для брожения используются дикие дрожжи, находящиеся на

поверх ности ягод. За 10 дней до приготовления вина собирают спелые ягоды малины, земляники. Два стакана немытых ягод раздавливают, помещают в бутылку, добавляют стакан воды и полстакана сахара, забалтывают, зак рывают ватной пробкой и ставят в темное место. Температура +22 +34. Через 3-4 дня сок начинает бродить, его процеживают через марлю и используют. Закваску приготавливают 1 раз в сезон. Ее нельзя хранить больше 10 дней. Для брожения поздних плодов можно использовать оса док, полученный от брожения сока ранних культур в количестве 1%.

9.4. Сырье для виноделия.

Хорошим сырьем являются яблоки, айва, рябина, ирга, вишня, сли ва, смородина, малина, земляника и др.. Плоды должны быть зрелые. Перезрелые хуже бродят и вино не осветляется. Вино из перезрелых ягод содержит примесь метилового спирта. Нельзя брать гнилые, высохшие, заплесневые ягоды, кроме земляники с плесенью в виде пушка.

Яблоки.

Лучшие для вин являются осенние и зимние сорта (антоновка, сла вянка, анис и др.), Лучше им дать полежать около месяца. Хорошее вино из грушевки, ранетов и китаек, но из-за высокой кислотности их сок смешать с водой или соком менее кислых яблок.

Рябина.

Хорошие десертные и ликерные вина получаются из различных сортов рябины (марокской, кубовой, нежинской) и из мичуринских (бурка, ликерная, гранатная, черноплодная). Вино из гранатной рябины слегка горчит. Черноплодную рябину из-за низкой кислотности купанируют с более кислым вином, например, из красной смородины. Дикая лесная рябина из-за сильной горечи для вина не рекомендуется.

Вишня.

Из вишен готовят различные типы вин, как десертные, так и сухие. Вина из вишен не требуют выдержки, прекрасно осветляются и готовы к употреблению в первый год.

Слива.

Из слив готовят десертные вина, мягкие и гармоничные. Но вино мутное и его нужно осветлять. При хранении качество вина улучшается.

Черная смородина.

Из черной смородины получается густо окрашенное ликерное вино, а также десертные, полусладкие и сухие вина. Для уменьшения сильного аромата в сок перед брожением лучше добавлять от 20 до 30% сока крас ной или белой смородины.

Красная или белая смородина.

Из нее получаются очень прозрачные вина красивого цвета. Для аромата в вино из красной смородины добавляют вино из малины, вишни или черной смородины. Очень нежные с тонким ароматом, легкие и гармо ничные вина всех трех типов получаются из белой смородины версальс кая.

Малина.

Из красноплодных сортов малины готовят высококачественные вина ликерного типа, которые отличаются красивым цветом, сильным ароматом, хорошо осветляются и готовы к употреблению в первый же год.

Земляника.

Из ее ягод получают ликерные вина. Для этого берут сорта земля ники (комсомолка, рошинская, каралка, рубиновая). Ягодка с серой гнилью способствует осветлению вина.

Ревень.

Из черенков ревеня готовится своеобразное по аромату легкое сто ловое вино с освежающим вкусом. Для вина собирают мягкие листовые черенки в мае месяце. В одеревеневших черенках листьев ревеня содер жится щавельная кислота.

9.5. Нагревание и сбражевание мезги.

Отобранные и промытые плоды ягоды очищают от чашелистиков, пло доножек, кистей. Яблоки, груши дробятся на куски 5-6 мм шинковкой с диском. Предварительно у плодов устраняют семена. Ягоды давят толкуш кой в эмалированной посуде. При дроблении вишен раздробленных косто чек должно быть меньше 3%. Полученную мезгу обрабатывают одним из трех способов в зависимости от консистенции сока.

1-Й способ. После дробления в мезгу вишни, белой и красной смо родины, имеющих жидкую консистенцию сока, добавляют 200-300 г воды (на 1 кг мезги), перемешивают и тотчас же подвергают прессованию для извлечения сока.

2-Й способ. Мезгу черной смородины, крыжовника, малины, черники, имеющих густую консистенцию сока, нагревают перед прессованием в эма лированном тазу в течение 30 инут при 60 градусах. Предварительно наливают в таз подогретую до 70 град. Воду (300 г на кг мезги). После нагревания горячую мезгу прессуют.

3-Й способ. Можно приготовлять мезгу этих же культур к прессова нию не нагревание, а подбраживанием. Раздробленную мезгу выливают в эмалированную посуду или стеклянный баллон с широким горлом. Посуда должна быть заполнена мезгой до 3/4 объема. Туда же добавляют воду, подогретую до 24 град.(250 Г воды на 1 кг мезги) и 4-х дневную зак васку дрожжей. Затем мезгу

перемешивают, покрывают посуду чистым полотенцем и оставляют для брожения, ежедневно перемешивая ее. Темпе ратура в помещении должна быть 20-22 град.. Через 2-3 дня мезгу опрессовывают. Мезгу рябины перед прессованием настаивают с водой в течение суток при температуре 10-12 град..

Прессование. В основном сок извлекают из мезги прессованием, как и при получении диетических соков. Если пресса нет, мезгу откидывают на эмалированный дуршлаг или кастрюлю-пароварку. Когда сок отделится, оставшееся небольшое количество мезги отжимают в мешке из редкой тка ни, затем добавляют немного воды и снова отжимают. Все количество воды, которую добавляют к мезге, учитывают.

9.6. Десертные вина.

Добавление в сусло сахара и воды для получения десертного вина.

После отжатия мезги замеряют количество воды, прибавленное в мезгу до и во время прессования, и получают выход чистого сока без воды. В отличие от виноградного плодово-ягодные соки, кроме яблок, груш и черешни, содержат слишком много кислоты и мало сахара. Поэтому в них сразу после прессования добавляют воду и сахар по табл.2. В таблице приведены количества воды и сахара, добавляемые к одному лит ру чистого сока без воды, чтобы получить десертное вино с кислот ностью 0,8%. В таблице не приводится слива, так как кислотность сли вового сока колеблется в зависимости от сорта и района произрастания. Сливовый сок разбавляют водой по вкусу, сахар добавляют до брожения по 20 г на литр сусла. На 5-й и 10-й день брожения добавляют еще по 20 г сахара на 1 литр сусла.

9.7. Сбраживание сусла.

Сусло подогревают до 22-х градусов, разливают в стеклянные бутылки или деревянные бочонки, наполняя их на 3/4 объема. Если сусло не подверглось брожению вместе с мезгой, то к нему необходимо добав лять закваску дрожжей (3% от поставленного сусла). Для питания дрож жей в сусло вносят 0,3 г хлористого аммония на 1 литр сусла. Содержи мое тщательно перемешивают до полного растворения сахара, раскачивая посуду. Затем ее закрывают ватной пробкой и ставят в помещение с тем пературой 20-22 град.. Остальной сахар разными долями вносят на 4-й, 7-й и 10-й день брожения, растворяя в небольшом количестве бродящего вина. Для сохранения аромата и предотвращения процесса окисления посуду с бродящим вином каждый день доливают таким же вином. Для это го сусло на брожение нужно ставить не менее как в двух баллонах, один из которых должен быть тоньше другого, чтобы вино из меньшего доли вать в

больший. После окончания бурного брожения большой баллон доли вают доверху, а из меньшего баллона вино переливают в еще меньшую тару до горлышка. Затем 3-4 недели продолжается брожение, определяет ся отсутствием сахара в вине, а также осветлением вина. Так как на дне посуды образуется осадок, то вино надо отделить от этого осадка. Для этого бутыль с вином поставить на табурет. В бутыль погрузить резиновый шланг на расстоянии 3-х см от осадка и слить вино сифоном в другой сосуд. Дрожжевой осадок слить в меньшую бутыль, дать отстоят ся, после чего отстоявшееся вино сифоном слить. Гущу фильтруют через матерчатый фильтр. Отфильтрованным вином наполняют баллоны до полови ны горлышка, закупоривают пробками и деревянным шпунтом и ставят в холодное место для отстоя. Через месяц вино снова снимают с осадка. Вино в таком незаконченном виде называют виноматериалом. Оно еще не выдежано до кондиции. Для того, чтобы придать виноматериалу мягкость, полноту вкуса и сладкость, в него добавляют сахар (для ликерных вин 200 г на литр, для десертных 100-150, а для полусладких 80). Сахар вносят в виде сиропа, растворенного в небольшом количестве отлитого подогретого вина. Готовое сладкое десертное вино сливают в баллоны до половины горлышка. Закупоривают пробками. Правильно приготовленное десертное вино не подвержено заболеваниям и не плесневеет при любой температуре. Но при температуре свыше 15 градусов в неполно налитой посуде вино мутнеет. Вина из разных культур приобретают хороший вкус при разных сроках хранения. Так из белой, красной, черной смородины, малины, вишни вино готово по вкусу к употреблению через 2-3 месяца. Вина из крыжовника и земляники через полгода. Хранить их нужно при полной закупорке посуды при температуре не меньше 10 градусов.

Количество сахара и воды,
добавляемых к 1 литру чистого (без воды) сока плодовых
и ягодных культур для получения десертных вин (г)

культура | до брожения сахар в период брожения
|---
| вода | сахар | на 4 день | 7 день | 10 день
---
1. Яблоки культ. | 100 | 100 | 30 | 30 | 20 2. Яблоки дикие | 300 | 200 | 50 | 50 | 40 3. Ранетки и китайки | 500 | 200 | 50 | 50 | 40 4. Айва японская | 3200 | 830 | 150 | 150 | 150 5. Рябина черноплодная | 300 | 200 | 40 | 40 | 40 6. Рябина нежин.,Гранат.| 800 | 330 | 60 | 60 | 60 7. Крыжовник | 1200 | 410 | 70 | 70 | 70 8. Малина | 700 | 290 | 60 | 60 | 60 9. Смородина черная | 1800 | 680 | 90 | 90 | 90 10.Смор.

Красн. И белая | 1200 | 490 | 60 | 60 | 60 11.Клюква | 2150 | 680 | 100 | 100 | 100 12.Черника | 400 | 230 | 40 | 40 | 40 13.Земляника | 500 | 270 | 40 | 40 | 40 14.Вишня сладкая | 300 | 190 | 30 | 30 | 30 15.Вишня кислая | 500 | 240 | 50 | 50 | 50

примечание:из указанного количества воды необходимо вычесть количество воды, внесенное в мезгу. Брожение полусладкого вина прово дится также как и десертного, так как полусладкое вино из-за незначи тельного содержания спирта непрочно, легко забраживает, его необходи мо обработать одним из двух способов.

1-Й способ. Готовое вино, подслащенное, разлитое в бутылки нужно пастеризовать при температуре воды в бачке 75 градусов в течение 30 минут.

2-Й способ. Готовый виноматериал для полусладкого вина разливают по бутылкам, закупоривают пробками, заливают сургучем и хранят до употребления. Перед употреблением добавляют сахарный сироп, или полстакана сахара на 1 литр вина. Для приготовления сахарного сиропа берут 1 литр сока ягод и 300 г сахарного песку, нагревают до раство рения, разливают в маленькие бутылочки, закрывают прокипяченными пробками, обвязывают и пастеризуют 15 минут при 75 градусах. Затем пробки заливают парафином. Чтобы сироп был ароматным, раздавленные ягоды перед отжатием из них сока предварительно слегка прогревают в эмалированной посуде. Сахарный сироп можно приготовить на воде, но лучше на вине. Сироп добавляют по вкусу перед употреблением вина (0,5 стакана сиропа на 1 литр вина). Очень вкусное вино получается, если вместо сиропа добавить перед употреблением мед (50-100 г/л). Полус ладкое вино лучше хранить при температуре ниже 15 градусов.

9.8. Сухое вино.

Столовое сухое вино, крепость которого не выше 12 град., Не содержит сахара. Оно обладает легким сортовым ароматом, поэтому ягоды с тяжелым и резким ароматом для приготовления столовых вин не пригод ны, так, например, малина является материалом для десертных вин. Луч шим сырьем для приготовления столовых вин являются яблоки, вишня, белая смородина, а особенно крыжовник. Хорошее столовое вино полу чается, если сок красной смородины смешать пополам с соком черной смородины. Неплохое столовое вино получается из ревеня. Черенки реве ня, собранные в мае, нарезают на мелкие кусочки нержавеющим ножом. Их проваривают в эмалированной посуде в небольшом количестве воды до тех пор, пока они не станут мягкими, при этом частично разложится щавель ная

кислота. Затем черенки вместе с водой прессуют. В сок из ревеня рекомендуется добавлять сок из яблок. Процесс дробления, нагревания мезги, прессование и осветление при изготовлении столовых вин общие с десертными винами. Подготовка мезги к прессованию проходит по второму способу нагревания мезги. При разбавлении сока водой или понижения кислотности необходимо учитывать, что вино из яблок при брожении теряет до 2-х г кислоты на 1 литр. Вина из крыжовника теряют кислоты меньше. Нельзя сильно снижать кислотность в столовых винах, потому что слабоградусные вина, обладающие низкой кислотностью плохо бродят и легко бродятся. Количество воды и сахара, добавленных к одному лит ру сока плодов и ягод с учетом потерь кислоты во время брожения, при веденны в таблице 2. Сок, разбавленный водой и раствором сахара, наливают в баллоны на 3/4 объема, добавляют 2% закваски дрожжей и хлористый аммоний (0,3 г на 1 литр сусла). Очень важно проследить, чтобы закваска была в стадии бурного брожения. После внесения заквас ки посуду с соком закрывают ватной пробкой и изолируют от прямых сол нечных лучей. На 2-3 день сок начинает бурно бродить. Температура сусла, поставленного на брожение, должна быть 18-20 град.. В период брожения сока необходимо следить, чтобы температура не повышалась, т.К. При более высокой температуре в нем будут развиваться активно уксусные бактерии. Через 4-5 дней нужно сменить ватную пробку на бро дильный шпунт (водяной затвор) и сразу же долить посуду вином того же сорта. Доливают вино понемногу через каждые 2-3 дня с таким расчетом, чтобы за 10 дней посуда была заполнена вином. При доливе водяной зат вор снимают, а затем снова устанавливают на место. После этого про должается тихое брожение, которое длится примерно 1,5 месяца. К концу его остаток сахара превратится в спирт и углекислый газ, и вино пос тепенно осветляется. В это время вино необходимо снять с осадка (как указано для десертного вина). Если этого не сделать, оно может приоб рести неприятный дрожжевой привкус. Затем вино разливают в бутылки или баллоны до половины горлышка. Посуду плотно укупоривают распарен ной пробкой, заливают смолкой и наклеивают этикетку с названием сорта и года. Хранят столовое вино при температуре 10-15 град. И обязатель но в полно налитой посуде, т.К. При более высокой температуре оно портится. А вино в неполно налитых бутылках может закиснуть или пок рыться плесенью. Вино в бутылках хранят лежа.

Количество воды и сахара,
добавляемых к 1 литру чистого сока плодово-ягодных
культур и ревеня для получения сухих вин.

Культура	вода (л)	сахар (г)
1. Яблоки культурные	-	90
2. Яблоки дикие	0,28	200
3. Крыжовник	1,6	420
4. Смородина белая, красная	2,0	520
5. Ревень	1,0	350
6. Вишня	1,2	300

примечание: из указанного количества воды необходимо вычесть количество воды, внесенное в мезгу.

9.9. Купажные вина.

В некоторых случаях плодово-ягодные вина выигрывают, если их приготовить из смеси соков различных культур. Можно купажировать (смешивать) также готовые виноматериалы.

1. Рябиновое вино: а) рябиновый виноматериал - 8л,
(типа десертного) б) яблочный виноматериал - 2л,
в) сахар - 1,6 кг.

2. Рябиново-смородиновое вино (типа десертного)
состав: а) рябиновый виноматериал - 5л,
б) красно-смородиновый - 5л,
в) сахар - 1,6 кг.

3. Медово-рябиновое вино (типа десертного)
состав: а) рябиновый виноматериал - 7,
б) яблочный виноматериал - 2л,
в) мед - 1л.

4. Черно-смородиновое вино (десертное)
состав: а) черно-смородиновый виноматериал - 3л,
б) черничный виноматериал - 2л,
в) сахар - 2 кг.

5. Красное сладкое вино
состав: а) клюквенный виноматериал - 2,5л,
б) яблочный виноматериал - 5л,
в) чепничный виноматериал - 2,5л,
г) сахар - 1 кг.

Осветленные виноматериалы купажируют после того, как они сняты с осадка, затем им дают отстояться две недели, снимают вторично с осад ка, разливают в бутылки, закупоривают и хранят как десертные вина.

9.10. Вермут-ароматизированное вино.

Вермут - это купажное десертное вино, ароматизированное настой кой из различных трав. Для приготовления его в домашних условиях удобно заготовить виноматериалы в отдельности и смешивать их после сусла с дрожжей так же как описано для приготовления купажных вин. Вермут бывает белый и красный в зависимости от входящих в него вино материалов. Готовят виноматериал для вермута по схеме, предусмотрен ной

для десертного вина.

1. Вермут красный

состав: а) клюквенный в.М. - 3Л,

б) черничный в.М. - 8Л,

в) мед - 1л,

г) настой трав - 1 чайная ложка.

2. Вермут белый

состав: а) яблочный в.М. - 8Л,

б) рябина дикая - 2л,

в) мед - 0,8л,

г) настой трав - 1 чайная ложка.

После купажирования вермут наливают в баллоны до половины гор лышка, укупоривают и выдерживают. Через три недели готовый вермут разливают в бутылки.

9.11. Приготовление душистой настойки для вермута.

Настой трав готовится на водке. На 250 г водки добавляют 4 г тысячелистника, 3 г корицы, 3 г мяты, 1 г мускатного ореха, 2 г кар домона. Можно использовать другой состав трав из черепца, богородской травы, корневища фиалки. Травы измельчают, помещают в бутылку с вод кой и дают настояться в продолжении одной недели, ежедневно взбалты вая бутылку.

10. Н А Л И В К И

Наливки из плодов и ягод готовятся на сахаре и на сахарном сиро пе путем брожения. Приготовление наливок возможно как из свежих пло дов и ягод, так и из консервов-заготовок.Наливки из консервов заготовок можно готовить в любое время года. Зимой, для ускорения выбраживания наливок из заготовок, брожение производят при t = 25-27".

Для этого баллон с наливкой помещают в теплое место (у радиатора, печи...).Наливки готовятся обязательно под водяным затвором.Без него приготовленная смесь плодов и сахара или сахарного сиропа может сох ранятся только в течение первых 2-3х дней, пока не начнется брожение. Горлышко баллона в это время завязывают марлей в один слой.

Продолжительность брожения наливок 12-25 дней.

Лучшая t : 22-27".

Признак окончания брожения-прекращение выделения пузырьков газа в сосуде с водой водяного затвора и частичное самоосветление наливки. По окончании брожения наливни фильтруют через марлю и вату, уложенные на воронку или дуршлаг. Наливки разливают в чистые и высушенные бутылки и плотно укупоривают.

10.1 НАЛИВКА ИЗ КЛУБНИКИ

Зрелую, отсортированную , вымытую клубнику засыпают в

баллон, добавляют сахар, завязывают горловину баллона марлей, устанавливают в теплом месте или на подоконнике с солнечной стороны на 2-4 дня до начала брожения.

Как только появились признаки брожения, снимают марлю, устанав ливают водяной затвор, переносят баллон в теневую сторону комнаты и выдерживают до конца брожения - 12-20 дней.После этого наливку сли вают, фильтруют, разливают и плотно укупоривают.

Для более полного извлечения экстрактивных веществ,в оставшуюся мезгу вливают прокипяченную и охлажденную до 35" воду. После 2-х дней выдержки сливают сок, отжимают мезгу, полученный сок сливают в бал лон, добавляют сахар, ставят на водяной затвор и выдерживают еше 14-20 дней.

Соотношение ягод и сахара при закладке

емк. баллона
Продукт
3 л 10 л

Ягоды очищенные.....2,2 7,0 кг
Сахар.....0,8 2,5 кг

Соотношение воды и сахара при вторичной закладке

емк. баллона
Продукт
3 л 10 л

Вода.....1,5 5,0 л
Сахар.....0,4 1,3 кг

10.2. МАЛИНОВАЯ НАЛИВКА

Приготовляется так же как и клубничная.Соотношения при закладке продуктов сохраняются. Из оставшейся мезги так же готовят сброженный сок типа вина.

НАЛИВКА ИЗ АБРИКОСОВ И СЛИВ

Приготовляется аналогичным образом.Плоды разламывают на две половинки и удаляют косточки.

Соотношение плодов, сахара и воды при закладке

емк. баллона
Продукт
3 л 10 л

Плоды очищенные.....2,0 6,0 кг
Сахар.....0,8 2,4 кг
Вода..... 1 3 стак.

10.3. ВИНОГРАДНАЯ НАЛИВКА

Виноград моют, очищают от гребней, закладывают в баллон, добав ляют сахар или сахарный сироп,устанавливают водяной затвор,ставят баллон в теплое место на 20-25 дней.

Соотношение ягод,воды и сахара

емк. баллона
Продукт
3 л 10 л

Ягоды очищенные.....2,0 6,0 кг
Сахар.....0,7 2,1 кг
Вода.....1 3 стак.

Для получения вина ягоды мнут и заливают сиропом :

емк. баллона
Продукт
3 л 10 л

Вода.....1,5 4,1 л
Сахар.....450 1350 г

Под водяным затвором содержимое баллона выдерживается 20-30 дней - до окончания брожения.

10.4. НАЛИВКА ИЗ ВИШЕН

Приготовляется аналогично клубничной наливке.

Соотношение ягод и сахара при закладке

емк. баллона
Продукт
3 л 10 л

Ягоды.....2,2 6,6-7 кг
Сахар.....0,8 2,5 кг

Для получения вина оставшиеся после брожения ягоды мнут,заливают 30%-ным сахарным сиропом, выдерживают 20-25 дней под водяным затво ром. Для приготовления 2-х литров 30%-го сиропа требует с я 650 г саха ра. На 3-литровый баллон - 2 л

сиропа. На 10-литровый - 5 л.